Только проверенные рецепты

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Мультиварка – это поистине универсальная помощница на кухне. В ней можно жарить, варить, тушить, запекать продукты и даже готовить на пару. При этом все, что требуется от вас, – просто выложить подготовленные продукты и выбрать нужную программу…»

Данная книга является частью книги «Готовим в пароварке. Полезный завтрак. Сытный обед. Вкусный ужин + Готовим в мультиварке. Полезный завтрак. Сытный обед»

- Готовим в мультиварке. Полезный завтрак. Сытный обед. Вкусный ужин
  - ○
  - ○
  - ○ Как выбрать мультиварку
  - ○ ЗАВТРАКИ
    - ■ Салаты и закуски
      - ■ Горячие бутерброды с яйцом и сыром
      - ■ Горячие бутерброды с колбасой
      - ■ Горячие бутерброды с ветчиной и горчицей
      - ■ Горячие бутерброды с сосисками и помидорами
      - ■ Горячие бутерброды с колбасой и листьями салата
      - ■ Картофельный салат
      - ■ Винегрет
      - ■ Салат из яблок с мятой
      - ■ Салат «Гранатовый браслет»
      - ■ Салат «Нежный»
      - ■ Салат «Столичный»
      - ■ Теплый салат
      - ■ Кабачковая икра с майонезом
      - ■ Салат с курицей
      - ■ Тушеная капуста
      - ■ Стручковая фасоль в томатном соусе
      - ■ Баклажаны с помидорами и сыром
      - ■ Оладьи из кабачков
      - ■ Кабачки с фасолью
      - ■ Кабачки в сливочном соусе
      - ■ Тушеная капуста с картофелем и ветчиной
      - ■ Капуста с колбасой
      - ■ Картофель с беконом и фасолью

- Кабачки с мясом
- Кабачки фаршированные
- Кабачки с фасолью и мясом
- Жаркое
- Овощное рагу с курицей

- Омлеты
  - Классический омлет
  - Омлет со шпинатом и творогом
  - Омлет с кабачками
  - Омлет с сыром
  - Омлет с тыквой и грибами
  - Омлет с грибами
  - Омлет с помидорами и колбасой
  - Омлет с колбасой и сыром
  - Омлет с ветчиной
  - Омлет с беконом
  - Омлет с копченым лососем
- Каши
  - Рис с изюмом и орехами на кокосовом молоке
  - Манная каша
  - Овсяная каша
  - Овсяная каша на молоке
  - Молочная рисовая каша
  - Сладкий плов
  - Рис с тыквой
  - Рис с овощами
  - Чесночный рис с курицей
  - Ризотто с грибами
  - Плов с курицей и грибами
  - Плов с рубленым мясом
  - Рис с креветками
  - Рис с кальмарами
  - Ризотто со шпинатом и креветками
  - Ризотто с морепродуктами
  - Гречневая каша с грибами
  - Гречневая каша с мясом
  - Гречневая каша с баклажанами
  - Гречневая каша с грибами и баклажанами
  - Молочная гречневая каша
  - Пшенная каша на молоке
  - Перловая каша с грибами
  - Пшенная каша с тыквой
  - Перловая каша с капустой и мясом

- Каша из чечевицы с ветчиной
- Кукурузная каша на молоке
- Гороховая каша

- Выпечка
  - Яблочные оладьи
  - Сырники
  - Ванильный пай
  - Воздушные булочки
  - Творожно-манная запеканка
  - Сайки в сахаре
  - Банановый пирог
  - Пирог с клюквой
  - Бисквит
  - Творожный кекс
  - Кекс на сгущенном молоке
  - Медовая коврижка
  - Яблочный пирог
  - Манник
  - Тертый пирог с джемом
  - Рулет с повидлом
  - Бисквитный пирог с изюмом
  - Песочный пирог с грушами и смородиной
  - Шарлотка с черникой
  - Шарлотка с вишней
  - Шоколадная шарлотка с клубникой
  - Слоеный пирог с творогом
  - Яблочная шарлотка без яиц
  - Малиновый чизкейк
  - Сухой пирог с яблоками
  - Пирог с яблоками из слоеного теста
  - Сметанник
  - Творожно-шоколадный пирог
  - Кофейный пирог
  - Пирог с замороженными ягодами

- Обеды
  - Закуски
    - Рулет из лаваша
    - Заливное из курицы
    - Печеночный торт
    - Рулет с фаршем
    - Та к о
    - Жюльен из морепродуктов
    - Жюльен с курицей
    - Жюльен грибной

- Аджика
- Лечо
- Баклажаны в кисло-сладком соусе
- Фаршированные баклажаны
- Мусака с баклажанами
- Баклажаны с чесноком
- Баклажаны с мясным фаршем под «шубой»
- Соте из баклажанов

- Первые блюда
  - Суп с чечевицей
  - Суп из баклажанов с грибами
  - Рассольник с грибами
  - Грибной суп
  - Постная солянка с рисом
  - Гречневый суп
  - Менестроне
  - Куриный бульон
  - Гороховый суп с беконом
  - Фасолевый суп с грудинкой
  - Гороховый суп с мясом
  - Гороховый суп с копчеными ребрышками
  - Тыквенный суп с говядиной и маком
  - Суп харчо
  - Солянка мясная
  - Щи с кислой капустой
  - Щи с тушенкой
  - Украинский борщ
  - Свекольник с мясом
  - Рассольник с перловой крупой
  - Вермишелевый суп с мясом
  - Суп с фрикадельками
  - Рыбный суп
  - Суп из рыбных консервов с гречневой крупой
  - Суп с креветками
  - Суп-пюре из белой фасоли с розмарином
  - Тыквенный суп-пюре
  - Грибной суп-пюре
  - Суп-пюре из шампиньонов
  - Холодный свекольник
  - Овощной молочный суп
  - Молочный суп с вермишелью
- Вторые блюда
  - Кабачки с мясом

- Голубцы
- Кабачки, фаршированные мясом и рисом
- Макароны с брокколи
- Макароны с ветчиной и сыром
- Пельмени со сметаной и сыром
- Пельмени
- Ленивые манты
- Гречневая каша с мясом
- Гречневая каша с рубленым мясом
- Гречневая каша с курицей в томатном соусе
- Гречневая каша с курицей и черносливом
- Гречневая каша с куриной печенкой
- Плов с курицей
- Плов из коричневого риса с курицей
- Плов с курицей и сухофруктами
- Рис с курицей и имбирем
- Рис терияки с курицей
- Макароны с куриными грудками
- Спагетти с курицей и брюссельской капустой
- Макароны с куриным филе и овощами
- Курица с ананасами
- Курица с яблоками
- Куриные ножки в сметане
- Куриные окорочка в томатном соусе
- Куриные ножки в сырном соусе
- Куриные бедрышки в пряном соусе
- Куриные крылышки
- Курочка с шампиньонами и маслинами
- Курица с овощами
- Курица с грибами по-охотничьи
- Овощное рагу с курицей
- Тушеная курица
- Куриное филе с картофелем под сыром
- Картофель с курицей
- Телятина по-марокканскиx
- Плов с говядиной
- Телятина с лисичками
- Лагман с огурцами
- Макароны с мясом
- Хашлама из говядины
- Бигос с мясом
- Говядина с овощами

- Говядина с морковью
- Чахохбили из говядины
- Говядина с шампиньонами в томате
- Говядина с маринованными шампиньонами
- Говядина с шампиньонами в красном вине
- Говядина с картофелем и сельдереем
- Говядина, тушенная с медом и горчицей
- Говядина с картофелем и паприкой
- Говядина с картофелем по-французски
- Аргентинское рагу
- Рагу с говядиной в печеной тыкве
- Тушеная говядина по-болонски
- Говядина с шампиньонами и фасолью
- Говядина с фасолью
- Гуляш из говядины
- Говядина по-бургундски
- Венгерский гуляш
- Говядина, тушенная в красном вине
- Говядина, тушенная в пиве
- Говядина с фасолью в красном вине
- Говядина по-гречески
- Тушеная говядина по-тоскански
- Говядина с черносливом
- Тушеная говядина по-немецки
- Запеченная говядина
- Грузинская солянка
- Рулетики из говядины с беконом
- Бефстроганов
- Бефстроганов с грибами
- Говяжья печенка в сметане
- Свинина шашлычная
- Свиные отбивные с сыром
- Тушеная свинина с соусом барбекю
- Свинина по-французски
- Свинина с овощами
- Свинина с картофелем
- Свинина со стручковой фасолью
- Картофельная запеканка с мясом
- Свинина с картофелем под сыром
- Свиные ребрышки с грибами в пиве
- Свинина с яблоками
- Свиная рулька с квашеной капустой
- Макароны по-флотски со свининой

- Буженина
- Настоящая лазанья
- Тефтели с рисом в томатном соусе
- Котлеты
- Котлеты с помидорами и сыром
- Баранина в винном соусе
- Чанахи
- Баранина с баклажанами
- Плов с бараниной
- Гречневая каша с рыбой
- Гречневая каша с консервированной рыбой
- Пангасиус с гречневой кашей
- Рыба с луком в сметане
- Рыба с сыром
- Форель под сливочным соусом
- Рыба с консервированным нутом в томате
- Тушеная рыба
- Запеканка из картофеля с рыбой
- Макароны с консервированной рыбой
- Минтай со шпинатом в сметане
- Минтай с цветной капустой
- Лосось с ананасами
- Семга с картофелем
- Семга с рисом
- Рыбное карри
- Треска по-итальянски
- Пикша, тушенная с овощами
- Зубатка, тушенная по-датски

- Выпечка
  - Пирог с рисом и яйцом
  - Осетинский пирог
  - Пирог с семгой
  - Пирог из лаваша с фаршем
  - Творожный пирог с рыбой
  - Пирог с лососем и шпинатом
  - Пирог из кабачков с брынзой
  - Быстрый рыбный пирог
  - Пирог с квашеной капустой
  - Пирог с капустой
  - Мясной пирог с яйцами

- УЖИНЫ
  - Закуски
    - Яйца «а-ля Кокот»
    - Пирог из лаваша с курицей

- Кабачковая икра
- Кабачковая икра с острым перцем
- Икра из баклажанов
- Ленивые голубцы
- Квашеная капуста с фасолью
- Фаршированный перец
- Картофель по-гречески
- Чили из фасоли
- Лобио
- Баклажаны в сметане
- Свинина с картофелем
- Картофель с сыром
- Картофель жареный
- Жареный картофель с грибами
- Жареные баклажаны
- Азу
- Жаркое из картофеля с грибами и фаршем
- Рагу из картофеля с тушенкой
- Картофель с печенкой
- Картофель по-шведски
- Картофель с грибами
- Картофель с курицей
- Тушеная капуста
- Тушеная квашеная капуста с копчеными колбасками
- Тушеная капуста с картофелем
- Индейка с кабачками

- Запеканки
  - Запеканка из цветной капусты
  - Запеканка со шпинатом
  - Запеканка из кабачков
  - Запеканка из картофеля с грибами и мясом
  - Запеканка из картофеля с рыбой
  - Рисовая запеканка с мясом
  - Рисовый пудинг с мясом
  - Рисовая запеканка с ветчиной
  - Рисовая запеканка с печенкой
  - Гречневая запеканка с творогом
  - Запеканка из макарон с сыром
  - Творожная запеканка с яблоками
  - Запеканка из макарон с тушенкой
  - Запеканка из макарон
  - Манная запеканка
  - Творожная запеканка с ягодами

- Низкокалорийная творожная запеканка
- Творожная запеканка «Зебра»
- Творожно-тыквенная запеканка
- Творожная запеканка с макаронами
- Морковно-творожная запеканка
- Творожная запеканка с хурмой
- Запеканка из творога со сгущенным молоком

- Десерты
  - Пирог «Равани»
  - Пирог с тыквой
  - Пирог с тыквой и орехами
  - Ананасовый пирог
  - Сгущенное молоко
  - Пирог с ягодами
  - Апельсиновый пирог
  - Кукурузный пирог
  - Ягодный пирог
  - Шоколадный пирог-торт
  - Быстрый сладкий пирог
  - Пирог с маком в шоколадной глазури

Готовим в мультиварке. Полезный завтрак. Сытный обед. Вкусный ужин

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2014

* * *

Как выбрать мультиварку

Мультиварка – это поистине универсальная помощница на кухне. В ней можно жарить, варить, тушить, запекать продукты и даже готовить на пару. При этом все, что требуется от вас, – просто выложить подготовленные продукты и выбрать нужную программу.

Мультиварка работает от электричества, поэтому ее основа – корпус с нагревательным элементом. На корпус установлена емкость с антипригарным покрытием для приготовления пищи. Каждая мультиварка оснащена встроенным микропроцессором для управления режимом приготовления. Также в ней есть паровой клапан для отвода лишнего пара и система герметичного закрытия крышки. По сути, мультиварка объединяет в себе различные функции других подобных приборов – пароварки, скороварки, рисоварки и т. п.

На какие характеристики стоит обратить внимание при выборе мультиварки? Первое, что следует учитывать, – это мощность. Чем больше мощность прибора, тем быстрее можно приготовить в нем еду. Большинство современных моделей имеют одну из трех рабочих мощностей: 140, 490 или 670 Вт. Оптимальный вариант для небольшой семьи – 670 Вт.

Еще один немаловажный показатель – объем чаши. Он может колебаться в пределах от 2,5 до 6 л (самый распространенный объем – 3,5–4,5 л). В чаше объемом 4,5 л можно приготовить блюдо примерно на 10 порций.

Кроме этого, нужно обратить внимание на качество антипригарного покрытия чаши. В некоторых моделях это обычное антипригарное покрытие, в других – многослойное с различным напылением.

Обычно мультиварки имеют шесть стандартных программ (режимов) приготовления, но при желании можно найти мультиварку и с большим количеством программ – около 10. Управление мультиваркой и выбор необходимой программы осуществляются с помощью сенсорного дисплея.

Можно настроить мультиварку на приготовление в автоматическом режиме или управлять программами вручную. В автоматических программах уже задано определенное время приготовления и необходимая температура – хозяйке остается лишь по очереди закладывать продукты для блюда. При ручном управлении можно регулировать режим температуры и время приготовления. К основным программам, которые имеются практически во всех мультиварках, относятся режимы «Тушение»,

«Каша», «Выпечка», «Варка на пару», «Подогрев».

Программа «Тушение» рассчитана примерно на 2 часа. В этом режиме продукты готовятся на медленном огне с добавлением воды или масла. С помощью этой программы можно приготовить очень вкусное тушеное мясо, рыбу, овощи, сварить борщ, щи и т. п.

В режиме «Каша» блюдо готовится около 1,5 часа. В некоторых мультиварках имеется отдельная программа для приготовления молочных каш. Этот же режим можно использовать для приготовления некоторых супов.

Программа «Выпечка» рассчитана примерно на 50 минут. С ее помощью можно приготовить запеканки, пироги или бисквиты. В некоторых мультиварках можно выпекать хлеб – для этого по окончании программы изделие нужно перевернуть на другую сторону и повторно запустить режим «Выпечка». В этом же режиме можно приготовить замечательную курицу, котлеты, блюда из картофеля и овощей.

Программа «Варка на пару» рассчитана примерно на 1–2 часа. Она подходит для приготовления диетических блюд, варки яиц, вареников. Можно использовать данную программу для разогрева блюд, кипячения жидкостей.

Кроме основных программ, в мультиварках существуют и дополнительные: «Жаренье», «Быстрое приготовление» «Фритюр», «Плов», «Паста», «Томление», «Йогурт», «Тесто».

В режиме «Жаренье» продукты готовятся как на обычной сковороде. Примерное время приготовления составляет около 1,5 часа. В этом режиме можно приготовить жареную курицу, рыбу, картофель и т. п. Программы «Жаренье» или «Быстрое приготовление» можно использовать для пассерования лука и моркови – их обжаривают в чаше мультиварки (заранее смазанной маслом) при открытой крышке, время от времени перемешивая.

В режиме «Фритюр» можно приготовить пончики, чебуреки, картофельные чипсы, сладкий хворост, то есть те блюда, для приготовления которых требуется большое количество масла.

В режиме «Плов» можно приготовить не только плов, но и блюда из круп (кукурузной, гречневой, пшена), а также пельмени, макароны по-флотски.

Приготовление блюда в режиме «Паста» может занимать около 20 минут (в зависимости от вида пасты). Когда в резервуаре мультиварки закипит вода, раздастся звуковой сигнал, после чего нужно добавить макароны и установить необходимое время приготовления (в соответствии с рекомендациями, указанными на упаковке).

В режиме «Томление» продукты готовятся при низкой температуре, поэтому в них сохраняется наибольшее количество витаминов.

В некоторых мультиварках имеется программа «Йогурт». В этом режиме можно приготовить йогурт, творог, кефир, выбрав необходимую закваску.

Для этого в чашу мультиварки нужно влить молоко, добавить закваску, запрограммировать время. В приготовленный йогурт или творог можно добавить фрукты, джемы.

Программа «Тесто» используется для расстойки дрожжевого теста, она рассчитана примерно на 1,5 часа.

Для приготовления бобовых и каш в некоторых мультиварках предусмотрен режим предварительного замачивания.

Удобная функция в мультиварке – таймер отсрочки включения. Благодаря этой функции можно получить горячее блюдо к тому времени, когда вам необходимо. Например, утром, уходя на работу, можно заложить продукты в мультиварку и выбрать нужное время включения, и прибор сам начнет готовить еду именно к этому времени. Максимальное время отсрочки старта программы составляет 13 часов.

Некоторые мультиварки оснащены режимом автоматического подогрева. Например, если блюдо после приготовления остается в мультиварке некоторое время, то прибор автоматически переходит в режим подогрева пищи. В этом режиме он может функционировать до 12 часов (а некоторые модели – даже до 24), сохраняя еду теплой.

Очень важно выбрать мультиварку с максимальным уровнем безопасности. Все хорошие мультиварки имеют герметичный клапан, предохраняющий от ожога паром. В большинстве моделей присутствует система мягкого выпуска пара: после окончания приготовления давление в мультиварке снижается и накопившийся пар выходит постепенно.

Вопрос удобства эксплуатации тоже немаловажен. Например, мультиварки, оснащенные специальными ручками, более удобны в использовании. К некоторым моделям прилагаются приятные «бонусы»: лопатка и держатель для нее, мерная ложка, мерный стакан и т. п.

Выбирайте мультиварку в соответствии со своими предпочтениями и помните, что этот многофункциональный помощник позволит вам сэкономить много времени и сил, приготовив для вас вкусную и полезную пищу.

ЗАВТРАКИ

Салаты и закуски

Горячие бутерброды с яйцом и сыром

Что понадобится: *2 булочки, 2 яйца, 30 г сыра, зелень, соль*

Как приготовить:

Из булочек аккуратно вынуть часть мякиша, не повредив корочку Выложить булочки в мультиварку вылить в каждую по яйцу посолить. Готовить в режиме «Собственный рецепт» 5 минут. Затем посыпать бутерброды тертым сыром и рубленой зеленью, готовить еще 5 минут.

Горячие бутерброды с колбасой

Что понадобится: *1 белый батон, 150 г колбасы, 50 г сыра, 50 г сливочного масла*

Как приготовить:

Нарезать батон ломтиками, каждый смазать сливочным маслом, выложить тонкие ломтики колбасы и сыра. Поместить бутерброды в мультиварку. Готовить в режиме «Выпечка» 10 минут.

Горячие бутерброды с ветчиной и горчицей

Что понадобится: *1 батон, 200 г ветчины, 200 г тертого сыра, ½ луковицы, 70 г сливочного масла, 2 ст. л. горчицы, 2 ст. л. майонеза, зелень*

Как приготовить:

Лук мелко нарезать, обжарить в масле до золотистого цвета. Снять с огня, добавить горчицу, майонез, рубленую зелень, перемешать. Ломтики батона смазать приготовленным соусом, сверху выложить кусочек ветчины и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 15–20 минут.

Горячие бутерброды с сосисками и помидорами

Что понадобится: *6 ломтиков хлеба, 2 сосиски, 1 помидор, 50 г сыра, 3 зубчика чеснока, зелень, майонез, растительное масло*

Как приготовить:

Сосиски и помидор нарезать мелкими кубиками, добавить тертый сыр, измельченный чеснок, рубленую зелень и майонез, аккуратно перемешать. Выложить смесь на ломтики хлеба и поместить в чашу мультиварки, смазав ее предварительно растительным маслом. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут.

Горячие бутерброды с колбасой и листьями салата

Что понадобится: *8 ломтиков батона, 100 г колбасы, 100 г твердого сыра, 8 листьев салата, майонез, кетчуп*

Как приготовить:

Ломтики батона смазать майонезом, сверху положить лист салата, смазать кетчупом. Нарезать колбасу и сыр, выложить на хлеб сначала колбасу, затем сыр. Бутерброды поместить в мультиварку, готовить в режиме «Выпечка» 20 минут.

Картофельный салат

Что понадобится: *8 молодых картофелин, 1 луковица, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, соль, зелень петрушки, листья салата*

Как приготовить:

Картофель в кожуре выложить в мультиварку в контейнер для приготовления на пару, варить 15 минут. Затем добавить яйца и варить вместе еще 7 минут. Картофель очистить, нарезать небольшими ломтиками. Лук мелко нарезать, полить уксусом, мариновать 10 минут. Затем соединить с картофелем, добавить рубленую зелень, посолить, заправить маслом. Салат выложить на блюдо поверх листьев салата, украсить дольками отварных яиц.

Винегрет

Что понадобится: *1–2 свеклы, 1 морковь, 2 картофелины, 1 луковица, 1–2 соленых огурца, 1–2 ст. л. квашеной капусты, 1 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. растительного масла, 2–3 капли кунжутного масла, соль*

Как приготовить:

Сложить вымытую свеклу, морковь и картофель в чашу мультиварки и варить в режиме «Варка на пару» в течение

30 минут. Охладить и очистить. Нарезать все овощи мелкими кубиками, соединить, добавить тонко нашинкованный лук, огурцы и капусту. Винегрет посолить, полить лимонным соком, заправить растительным и кунжутным маслом, аккуратно перемешать.

Салат из яблок с мятой

Что понадобится: *3 яблока, ½ стакана винограда без косточек, 3 ст. л. миндаля, 1 ст. л. рубленой мяты, ¼ стакана натурального йогурта, 2 ст. л. апельсинового или лимонного сока, ¼ ч. л. молотых семян кардамона*

Как приготовить:

Миндаль бланшировать в кипящей воде, очистить от кожицы, обжарить в течение 3–4 минут в режиме «Жаренье» и растолочь. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками, сразу же полить апельсиновым или лимонным соком. Ягоды винограда разрезать пополам, соединить с яблоками. Для заправки смешать йогурт, рубленую мяту, миндаль и кардамон. Фрукты полить заправкой, перемешать и поставить в холодильник на 30 минут.

Салат «Гранатовый браслет»

Что понадобится: *300 г куриного мяса, 1 свекла, 1 маринованный огурец, 1 гранат, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г тертого сыра, ½ стакана майонеза, растительное масло, соль*

Как приготовить:

Куриное мясо мелко нарезать, обжарить до готовности в растительном масле в режиме «Жаренье». Добавить нарезанный лук, обжарить все вместе. Яйцо положить на дно мультиварки, влить воду, сверху поставить решетку для варки на пару и выложить свеклу, включить режим «Варка на пару». Яйцо варить 10 минут, свеклу – 50 минут. Яйцо очистить, мелко нарубить. Свеклу натереть на терке. Маринованный огурец нарезать соломкой. Подготовленные продукты выложить на блюдо слоями в форме кольца, поливая каждый слой майонезом: 1-й слой – куриное мясо с луком; 2-й – огурцы; 3-й – тертый сыр; 4-й – яйца; 5-й – свекла. Поверхность салата смазать майонезом и посыпать зернами граната.

Салат «Нежный»

Что понадобится: *300 г куриного филе, 100 г консервированных ананасов, 150 г листьев салата айсберг, 100 г тертого сыра, 50 г пшеничных сухариков, ½ стакана майонеза, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль, перец*

Как приготовить:

Промытое куриное филе нарезать тонкой соломкой, выложить в мультиварку, добавить оливковое масло, посолить, поперчить. Готовить в режиме «Жаренье» 20 минут. Листья салата крупно нарубить, добавить готовое куриное мясо, нарезанные кубиками ананасы, тертый сыр и сухарики. Салат посолить, поперчить, полить лимонным соком, заправить майонезом, аккуратно перемешать и сразу подать на стол.

Салат «Столичный»

Что понадобится: *4 картофелины, 1 морковь, 250 г вареной колбасы, 3 яйца, 1 баночка консервированного горошка, 3 соленых огурца, зелень, 5 ст. л. майонеза, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки положить яйца, залить водой. Сверху поставить решетку для варки на пару и положить предварительно вымытые морковь и картофель. Закрыть крышку, включить мультиварку в режиме «Варка на пару», яйца готовить 10 минут, овощи – 30 минут. Готовые овощи и яйца остудить, очистить. Все ингредиенты нарезать мелкими кубиками, добавить горошек, соль и майонез. Салат перемешать и украсить зеленью.

Теплый салат

Что понадобится: *1 куриное филе, 100 г ветчины, 1 луковица, 250 г листьев салата айсберг, ⅓ стакана сливок, ⅓ стакана майонеза, соль, перец, зелень, оливковое масло*

Как приготовить:

Промытое куриное филе нарезать тонкой соломкой, выложить в мультиварку, добавить оливковое масло, посолить, поперчить. Готовить в режиме «Жаренье» 15 минут. Добавить нарезанную ветчину и лук, готовить еще 5 минут. Добавить сливки, включить режим «Тушение» на 5 минут и готовить, чтобы сливки немного загустели. Листья салата крупно нарубить, добавить майонез, перемешать и выложить на блюдо. Сверху выложить горячий соус с луком, ветчиной и курицей. Украсить

измельченной зеленью.

Кабачковая икра с майонезом

Что понадобится: *2 кабачка, 2 болгарских перца, 2 моркови, 5 помидоров, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 5 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. майонеза, соль, перец*

Как приготовить:

Овощи промыть, очистить и крупно нарезать. Влить в чашу мультиварки растительное масло, выложить подготовленные овощи, посолить, поперчить, добавить майонез. Закрыть крышку и установить режим «Плов». Варить овощи в мультиварке до готовности (режим «Плов» работает, как правило, до тех пор, пока полностью не выпарится жидкость). По окончании приготовления овощи переложить в глубокую емкость и с помощью блендера измельчить до однородности. Горячую икру разложить в чистые стерилизованные банки, закрыть крышками и дать остыть. Хранить икру в холодильнике можно 4 месяца.

Салат с курицей

Что понадобится: *1 куриная грудка, 3 картофелины, 1 морковь, 3 маринованных огурца, 2–3 ст. л. консервированного горошка, 2 яйца, 2–3 ст. л. майонеза, 1 лавровый лист, соль, молотый черный перец*

Как приготовить:

Куриную грудку выложить в мультиварку, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, готовить в режиме «Тушение» 40 минут. Картофель и морковь очистить, готовить в режиме «Варка на пару» 30 минут. Яйца положить в мультиварку в контейнер для варки на пару, готовить 10 минут. Куриную грудку, овощи и яйца нарезать кубиками, добавить нашинкованные огурцы и зеленый горошек. Салат посолить, поперчить, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Тушеная капуста

Что понадобится: *500–600 г капусты, 1 маленькая луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 2–3 ст. л. томатной пасты, соль и перец*

Как приготовить:

В мультиварку влить растительное масло, установить режим «Выпечка» на 45 минут. Добавить нарезанный лук и чеснок, готовить 3 минуты, время от времени перемешивая. Выложить нашинкованную капусту, посолить, закрыть крышку. Открывать и перемешивать через каждые 15 минут. За 10–15 минут до окончания цикла добавить томатную пасту, хорошо перемешать и снова закрыть. По окончании приготовления посолить и поперчить по вкусу.

Стручковая фасоль в томатном соусе

Что понадобится: *400 г стручковой фасоли, 2 моркови, 2 помидора, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 бульонный кубик, лавровый лист, перец, соль*

Как приготовить:

Морковь натереть на терке. Лук мелко нашинковать. Включить мультиварку в режиме «Выпечка», добавить растительное масло, положить лук и морковь, готовить около 5 минут. Затем добавить мелко нарезанные помидоры и томатную пасту, тщательно перемешать, готовить 5 минут. Бульонный кубик растворить в ½ стакана воды, влить в мультиварку, готовить в режиме «Тушение» 10 минут. Стручковую фасоль нарезать небольшими кусочками, положить в мультиварку, добавить лавровый лист, перец, соль, закрыть крышку и готовить в режиме «Тушение» 20 минут.

Баклажаны с помидорами и сыром

Что понадобится: *2 баклажана, 5 небольших помидоров, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 100 г твердого сыра, растительное масло, соль, душистый перец, прованские травы*

Как приготовить:

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, немного посыпать солью и дать постоять, пока не пустят сок. Лук нашинковать мелкими кубиками, чеснок пропустить через пресс. Помидоры вымыть, нарезать полукруглыми ломтиками. Сыр натереть на мелкой терке. В чашу мультиварки влить немного растительного масла, обжарить лук и чеснок в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить помидоры, соль, перец и прованские травы, жарить 5 минут. Затем выложить баклажаны, аккуратно перемешать и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме

«Выпечка» 35–40 минут.

Оладьи из кабачков

Что понадобится: *1 кабачок, 3 яйца, ½ стакана муки, 1–2 зубчика чеснока, зелень укропа, молотый черный перец, соль, растительное масло*

Как приготовить:

Кабачок вымыть, обсушить, натереть на средней терке, немного посолить и поместить в холодильник на 15 минут, чтобы выделился сок. Укроп промыть, обсушить, мелко нарубить ножом. Чеснок очистить, измельчить. Яйца слегка взбить вилкой или венчиком, смешать с чесноком и укропом. Кабачки выложить на марлю и немного отжать от сока. Добавить яичную смесь, муку, перец и соль, тщательно перемешать, чтобы не было комков. Включить мультиварку в режиме «Выпечка». В чашу мультиварки влить небольшое количество растительного масла, дать ему прогреться. Выкладывать тесто в чашу мультиварки с помощью большой ложки. Готовить оладьи в течение 30 минут. По окончании приготовления с помощью лопатки извлечь оладьи из чаши мультиварки, переложить на блюдо, украсить измельченной зеленью и подать на стол со сметаной или любым другим соусом.

Кабачки с фасолью

Что понадобится: *2 молодых кабачка, 1 банка консервированной фасоли, 3 помидора, 1 морковь, 1 большая луковица, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. муки, орегано, перец, соль*

Как приготовить:

Включить мультиварку в режиме «Выпечка», влить оливковое масло, добавить нарезанный лук и тертую морковь, жарить 5 минут. Кабачки нарезать кубиками, запанировать в муке и выложить в мультиварку, жарить 2 минуты. Добавить консервированную фасоль, нарезанные помидоры, чеснок, орегано, посолить, приправить перцем, перемешать. Готовить в режиме «Тушение» 40 минут.

Кабачки в сливочном соусе

Что понадобится: *2 кабачка, 1 луковица, 50 г тертого сыра,*

зелень укропа, 1 стакан сливок, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль

Как приготовить:

Мультиварку включить в режиме «Выпечка», положить сливочное масло, добавить мелко нарезанный лук, жарить 10 минут. Добавить кабачки, нарезанные кубиками, жарить 10 минут. Влить сливки, посолить, поперчить и аккуратно перемешать. Готовить в режиме «Тушение» 40 минут. Готовые кабачки посыпать тертым сыром и рубленым укропом.

Тушеная капуста с картофелем и ветчиной

Что понадобится: *½ кочана капусты, 3 большие картофелины, 200 г ветчины, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, щепотка соли, ½ ч. л. паприки*

Как приготовить:

Мультиварку включить в режиме «Выпечка», положить сливочное масло, добавить мелко нарезанный лук, жарить 5 минут. Добавить капусту, перемешать, влить воду, готовить в режиме «Тушение» 10 минут. Добавить нарезанный кубиками картофель, закрыть крышкой, готовить 10 минут. При необходимости добавить воды. Посолить, приправить паприкой и тушить еще 10–15 минут, пока капуста не размягчится, а картофель не будет почти готов. Добавить ветчину и тушить до полной готовности картофеля.

Капуста с колбасой

Что понадобится: *1 кочан капусты, 3 охотничьи колбаски, 1 помидор, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок зелени, 2 ст. л. томатной пасты, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Включить режим «Выпечка» на 40 минут. Влить в чашу мультиварки немного растительного масла. Морковь натереть на крупной терке, выложить в чашу мультиварки. Добавить нарезанный лук, накрыть крышкой и жарить 3–4 минуты. Положить нашинкованную капусту, влить немного воды, закрыть мультиварку и готовить 15 минут. Добавить нарезанные колбаски, протертый помидор и томатную пасту, посолить, поперчить, перемешать и закрыть крышку. Готовить до окончания программы. Готовое блюдо украсить зеленью.

Картофель с беконом и фасолью

Что понадобится: *200 г бекона, 5–7 картофелин, 200 г стручковой фасоли, 1 луковица, 5 зубчиков чеснока, 2–3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В мультиварку влить 1 ст. л. растительного масла, обжарить нарезанный лук и чеснок в режиме «Жаренье» 3 минуты. Добавить полоски бекона, жарить 3 минуты. Затем выложить крупно нарезанный картофель, жарить все вместе 7 минут, время от времени перемешивая. Затем влить оставшееся растительное масло, добавить нарезанные стручки зеленой фасоли, посолить и поперчить по вкусу. Все тщательно перемешать и, закрыв крышку, готовить в режиме «Тушение» 40 минут. По истечении этого времени проверить готовность картофеля, в случае необходимости тушить еще несколько минут.

Кабачки с мясом

Что понадобится: *500 г свинины, 2 молодых кабачка или цукини, 1–2 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать кубиками, посолить, приправить перцем, запанировать в муке. В чашу мультиварки положить сливочное масло, включить режим «Выпечка» и положить кусочки мяса. Обжаривать 5–7 минут, не закрывая крышкой. Затем добавить нарезанный лук и тертую морковь, перемешать, жарить 5 минут. Положить нарезанные помидоры, кабачки, чеснок, добавить томатную пасту, лавровый лист, соль и перец, аккуратно перемешать. Готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Кабачки фаршированные

Что понадобится: *500 г мясного фарша, 2 кабачка, 1 луковица, 400 г лечо, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. томатной пасты, специи, соль*

Как приготовить:

Кабачки очистить от кожуры, разрезать на крупные круглые куски толщиной примерно 4–5 см. Аккуратно вырезать мякоть,

оставив дно и стенки толщиной 1 см. Для начинки мясной фарш тщательно перемешать со специями и солью, добавить мелко нарезанный лук и измельченную мякоть кабачков. Подготовленные кабачки наполнить начинкой, выложить в мультиварку, залить лечо, готовить в режиме «Тушение» 20 минут. Затем добавить томатную пасту и сливки, готовить кабачки в мультиварке еще примерно 15–20 минут.

Кабачки с фасолью и мясом

Что понадобится: *350 г мясного фарша, 2 молодых кабачка, 2 помидора, 1 банка консервированной фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, соль, перец*

Как приготовить:

Включить мультиварку в режиме «Выпечка», положить сливочное масло, добавить нарезанный лук, жарить 5 минут, не накрывая крышкой. Добавить мясной фарш, жарить, перемешивая деревянной лопаточкой, чтобы разбить комочки. Готовить 10 минут. Добавить томатную пасту, перемешать, готовить 5 минут. Затем положить тертую морковь, нарезанные кубиками кабачки, помидоры, чеснок и консервированную фасоль, посолить, поперчить, перемешать. Готовить в режиме «Тушение» 50 минут. Подавать с макаронами или как самостоятельное блюдо, заправив сметаной и посыпав свежей зеленью.

Жаркое

Что понадобится: *500–600 г свинины, 4–5 картофелин, 1 морковь, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, 1 стакан воды, молотый черный перец, специи, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать небольшими кусочками. Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. В кастрюлю мультиварки положить сливочное масло, добавить мясо, лук, морковь. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут, время от времени перемешивая. Картофель очистить, нарезать крупными кубиками, добавить к овощам с мясом. Положить лавровый лист, соль, перец и специи, влить 1 стакан кипящей воды. Готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Овощное рагу с курицей

Что понадобится: *400 г куриного мяса, 3 картофелины, 1 кабачок, 2 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, ½ стакана воды, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками, лук – полукольцами. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить кусочки курицы и лук. Жарить в режиме «Выпечка» около 20 минут, время от времени перемешивая. Нарезать кубиками картофель, кабачок и помидоры. Морковь натереть на крупной терке. Выложить все овощи в мультиварку к мясу, добавить соль, перец, чеснок, влить воду. Готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Омлеты

Классический омлет

Что понадобится: *5 яиц, ½ стакана молока, 5 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, соль*

Как приготовить:

В миске взбить яйца, добавить сметану, молоко и соль. В мультиварку выложить сливочное масло, дать растаять. Вылить яичную смесь и готовить в режиме «Выпечка» 25 минут.

Омлет со шпинатом и творогом

Что понадобится: *4 яйца, 400 г творога, 300 г шпината, 1 пучок зеленого лука, 2 стакана тертого сыра, 1 ст. л. молотых сухарей, растительное масло, соль, перец по вкусу*

Как приготовить:

Шпинат выложить в кастрюлю, припустить на среднем огне около 5 минут, перемешивая. Затем остудить, отжать и нарубить. Слегка смазать маслом чашу мультиварки, выложить шпинат. Творог протереть через сито, добавить тертый сыр и нарезанный зеленый лук, выложить к шпинату, перемешать. Яйца слегка взбить, посолить и поперчить по вкусу, залить творожную массу. Готовить в мультиварке в режиме «Выпечка» 45 минут. Затем посыпать молотыми сухарями и включить режим «Подогрев» на 15 минут.

Омлет с кабачками

Что понадобится: *4 яйца, 1–2 небольших кабачка, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень укропа, 2 ст. л. сливочного масла, ½ стакана сметаны, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Кабачки натереть на крупной терке. Лук мелко нарубить. В чашу мультиварки выложить сливочное масло и лук. Готовить в режиме «Выпечка» 15 минут. Добавить тертые кабачки, зелень укропа, чеснок, соль, перец, перемешать. Готовить в том же режиме еще 10 минут. Яйца слегка взбить, добавить сметану, соль и перец. Смесь вылить в чашу мультиварки, перемешать

с овощами. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Омлет с сыром

Что понадобится: *5 яиц, 150 г тертого сыра, 1 стакан молока, сода, сливочное масло, соль, зелень*

Как приготовить:

Взбить яйца с молоком и солью. Для пышности добавить немного соды. Чашу мультиварки смазать маслом, вылить яично-молочную смесь, посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. По окончании приготовления оставить омлет в закрытой мультиварке на 5 минут, чтобы сохранить пышность. Подавать, посыпав зеленью.

Омлет с тыквой и грибами

Что понадобится: *5 яиц, 150 г грибов, 200 г тыквы, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки выложить сливочное масло, добавить мелко нарезанные лук и грибы. Готовить в режиме «Выпечка» 15 минут. Взбить яйца, добавить тертую тыкву, сметану, соль и перец, залить грибы с луком, перемешать. Готовить в режиме «Выпечка» 25 минут. По окончании приготовления оставить омлет в мультиварке на 10 минут, не открывая крышку, чтобы сохранить пышность.

Омлет с грибами

Что понадобится: *5 яиц, 200 г грибов, 100 г сыра, 1 луковица, зелень укропа, ½ стакана сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки выложить сливочное масло и мелко нарезанный лук. Готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Затем добавить нарезанные грибы, готовить в том же режиме еще 15 минут. Посолить и поперчить. Яйца взбить миксером в пышную массу, добавить сметану, тертый сыр, рубленую зелень укропа, соль и перец. Вылить яичную массу в мультиварку, перемешать с грибами и луком. Готовить в режиме «Выпечка»

20 минут.

Омлет с помидорами и колбасой

Что понадобится: *3 яйца, 2 сосиски или 2 ломтика вареной колбасы, 50 г твердого сыра, 3 помидора, 1 болгарский перец, зеленый лук, ½ стакана молока, сливочное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Выложить в чашу мультиварки сливочное масло, включить режим «Выпечка». Колбасу или сосиски нарезать кубиками, положить в мультиварку, жарить 5 минут. Измельчить помидоры и болгарский перец, выложить в мультиварку. Венчиком или вилкой взбить яйца с молоком, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный зеленый лук. Вылить смесь в чашу мультиварки, осторожно перемешать специальной лопаткой. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут. Натереть сыр и за 3–5 минут до окончания приготовления посыпать омлет.

Омлет с колбасой и сыром

Что понадобится: *4–5 яиц, 100–150 г копченой колбасы, 50 г сыра, зелень укропа и петрушки, ⅓ стакана молока, 30 г сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Яйца взбить с молоком, солью и перцем. Добавить колбасу, нарезанную кубиками, тертый сыр, рубленую зелень, тщательно перемешать. Выложить в мультиварку сливочное масло, прогреть. Влить яичную массу и готовить омлет в режиме «Выпечка» 25 минут.

Омлет с ветчиной

Что понадобится: *5 яиц, 200 г ветчины, ½ стакана сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Ветчину нарезать соломкой. В чашу мультиварки выложить сливочное масло и нарезанную ветчину, готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Яйца взбить миксером в пышную массу, добавить сметану, соль, перец. Вылить яичную массу на ветчину. Готовить в режиме «Выпечка» 25 минут.

Омлет с беконом

Что понадобится: *6 яиц, 150 г бекона, 1 помидор, 1 луковица, 5 ст. л. сметаны, 100 г сыра, соль*

Как приготовить:

Бекон мелко нарезать, положить в чашу мультиварки, готовить в режиме «Выпечка» 5 минут. Затем добавить мелко нарезанный лук, перемешать, готовить еще 5 минут. Выложить нарезанный помидор. Яйца смешать со сметаной и тертым сыром, посолить. Яичной смесью залить бекон с луком. Готовить в режиме «Выпечка» 30–35 минут.

Омлет с копченым лососем

Что понадобится: *5 яиц, 100 г копченого лосося, ⅓ стакана маслин, 1 луковица, зелень укропа, 100 г тертого сыра, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки выложить сливочное масло и мелко нарезанный лук. Обжарить в режиме «Выпечка» 10 минут. Затем добавить нарезанные маслины, соль, перец и мелко нарезанное филе лосося. Яйца взбить миксером в пышную массу, добавить сметану, тертый сыр и измельченную зелень укропа, посолить, поперчить. Вылить яичную массу в чашу мультиварки, перемешать с луком и лососем. Готовить в режиме «Выпечка» 25 минут.

Каши

Рис с изюмом и орехами на кокосовом молоке

Что понадобится: *1,5 стакана длиннозерного риса, ½ стакана изюма, ¾ стакана орехов кешью, 400 мл кокосового молока, 2 стакана куриного бульона, 1 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, ½ ч. л. молотого кумина (зиры), ½ ч. л. молотого кориандра, ½ ч. л. молотой куркумы или карри, щепотка молотого красного перца, 1 ч. л. соли*

Как приготовить:

В мультиварку влить растительное масло и выложить рис. Готовить в режиме «Выпечка» 15 минут.

Затем добавить изюм, орехи кешью, кокосовое молоко, куриный бульон, лавровый лист, кумин, кориандр, куркуму, перец и соль. Установить режим «Плов» и довести до готовности.

Манная каша

Что понадобится: *1 мерный стакан манной крупы, 4 мерных стакана молока, 2 мерных стакана воды, 60 г сливочного масла, сахар, соль*

Как приготовить:

Налить в чашу мультиварки кипящие молоко и воду, положить 30 г сливочного масла. Всыпать манную крупу, добавить соль, сахар, перемешать. Готовить в режиме «Гречневая каша» 25 минут. После приготовления добавить 30 г сливочного масла, дать ему растаять, перемешать.

Овсяная каша

Что понадобится: *2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес», 4 стакана воды, ½ ч. л. соли*

Как приготовить:

Всыпать в мультиварку овсяные хлопья, добавить воду, соль. Готовить в режиме «Гречневая каша». Готовую кашу можно подавать со сливочным маслом, йогуртом, вареньем, сухофруктами, сахаром, корицей, медом, молотым льняным семенем, сгущенным молоком, кокосовой стружкой, тертыми

яблоками и т. д.

Овсяная каша на молоке

Что понадобится: *1 мерный стакан овсяных хлопьев, 2 мерных стакана молока, 2 мерных стакана воды, 1 ст. л. сливочного масла, ½ ч. л. соли, 3 ст. л. сахара*

Как приготовить:

Насыпать овсяные хлопья в мультиварку Добавить сахар, соль и сливочное масло. Перемешать. Влить молоко и воду. Готовить в режиме «Молочная каша». По окончании приготовления открыть крышку, перемешать кашу.

Молочная рисовая каша

Что понадобится: *5 ст. л. риса, 1½ стакана молока, 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли, 1 ст. л. сливочного масла*

Как приготовить:

Положить крупу в чашу мультиварки и влить холодное молоко. Добавить сахар, соль. Готовить в режиме «Молочная каша». По окончании приготовления положить сливочное масло.

Сладкий плов

Что понадобится: *1 стакан риса, 1 луковица, ½ стакана грецких или кедровых орехов, ½ стакана изюма без косточек, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. карри, соль*

Как приготовить:

В мультиварку влить оливковое масло, добавить мелко нарезанный лук. Готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Затем добавить орехи, изюм, карри и соль. Готовить еще 10 минут. Отключить режим «Выпечка». Всыпать рис, добавить 1 стакан воды и готовить в режиме «Плов». По окончании приготовления рис перемешать.

Рис с тыквой

Что понадобится: *1 мерный стакан риса, 1 морковь, 500 г тыквы, 1 луковица, ⅓ стакана изюма, 1½ мерного стакана воды, 2 ст. л. растительного или сливочного масла, ½ ч. л. корицы, ½ ч. л. куркумы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Тыкву очистить, нарезать кубиками. Морковь натереть на терке. Лук мелко нарезать. В чашу мультиварки влить масло и положить овощи. Готовить в режиме «Выпечка» 10–15 минут. Открыть крышку, добавить изюм, корицу, куркуму, готовить еще 1 минуту. Затем отключить режим «Выпечка», всыпать рис, добавить соль, перец и влить воду. Перемешать, закрыть крышку, готовить в режиме «Плов» 35–40 минут.

Рис с овощами

Что понадобится: *2 мерных стакана риса, ½ болгарского перца, 1 небольшая морковь, 1 небольшая луковица, ломтик корня имбиря (1 см), 10 г сливочного масла, 1 ст. л. кунжутного масла, 1 ст. л. растительного масла, 3½ мерных стакана воды, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

На дно мультиварки влить растительное и кунжутное масло. Болгарский перец, морковь, лук и имбирь мелко нарубить, выложить в мультиварку Обжарить овощи в режиме «Выпечка» 20 минут, периодически перемешивая. Отключить режим. Всыпать рис, залить водой, добавить соль, перец, положить кусочек сливочного масла. Готовить в режиме «Гречневая каша».

Чесночный рис с курицей

Что понадобится: *3 стакана длиннозернистого риса, 400 г куриного мяса, 2 зубчика чеснока, корень имбиря (5 см), зеленый лук, 3 стакана воды, 2 ст. л. кунжутного масла, ½ стакана растительного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Положить в мультиварку рис, влить воду, кунжутное и растительное масло, добавить чеснок и имбирь. Посолить, поперчить, перемешать. Сверху положить нарезанное кусочками куриное мясо. Готовить в режиме «Плов». По окончании приготовления посыпать рис мелко нарубленным зеленым луком и аккуратно перемешать.

Ризотто с грибами

Что понадобится: *2 мерных стакана риса, 1 луковица, 500 г*

грибов, 30 г тертого пармезана, 3 мерных стакана воды, 50 г сливочного масла, молотый черный перец, соль

Как приготовить:

В чаше мультиварки растопить сливочное масло. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, выложить в мультиварку и обжарить в режиме «Выпечка» несколько минут. Добавить грибы, обжарить все вместе еще несколько минут. Затем всыпать промытый рис, посолить, поперчить, влить воду, перемешать. Закрыть крышку мультиварки и установить режим «Плов». По окончании приготовления добавить сливочное масло, включить режим «Подогрев» на 10 минут. Подавать рис, посыпав тертым пармезаном.

Плов с курицей и грибами

Что понадобится: *1½ мерных стакана риса, 500 г куриного филе, 7–8 шампиньонов, 2–3 моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, приправа для плова, куркума, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Куриное филе нарезать кубиками. Грибы очистить, нарезать крупными кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами. Чеснок измельчить. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить куриное филе, лук, морковь, чеснок и грибы. Готовить в режиме «Жаренье» 25 минут. Затем всыпать в чашу промытый рис, влить воду, посолить, поперчить, добавить приправу для плова и щепотку куркумы. Закрыть мультиварку и включить режим «Гречневая каша».

Плов с рубленым мясом

Что понадобится: *300 г свиного или говяжьего фарша, 2 мерных стакана риса, 1 большая морковь, 1 большая луковица, 2 ст. л. растительного масла, специи, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло, добавить мелко нарезанный лук. Готовить в режиме «Выпечка» 15 минут. Затем добавить мясной фарш, тертую морковь, соль и специи. Готовить в том же режиме 25 минут. Открыть крышку мультиварки, всыпать рис, перемешать с фаршем и овощами,

посолить, влить горячую воду. Закрыть крышку, включить режим «Гречневая каша». По окончании приготовления открыть крышку, перемешать плов.

Рис с креветками

Что понадобится: *2 мерных стакана длиннозернистого риса, 500 г креветок, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, 3 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Рис всыпать в мультиварку, влить воду до отметки, соответствующей 2 стаканам. Закрыть крышку, включить режим «Гречневая каша». В сливочном масле слегка обжарить чеснок и петрушку, добавить очищенных креветок. Жарить всего несколько минут, чтобы креветки не стали жесткими. Когда рис будет готов, открыть крышку мультиварки, переложить креветок, посолить, поперчить. Все тщательно перемешать. Закрыть крышку и включить режим «Подогрев» на 7–10 минут.

Рис с кальмарами

Что понадобится: *1 мерный стакан круглозернистого риса, 500 г кальмаров, ½ болгарского перца, ½ луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан воды, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Лук и болгарский перец тонко нашинковать, положить в мультиварку, добавить сливочное масло. Готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Затем всыпать рис и влить около 1 стакана воды, добавить соль, перец. Кальмаров нарезать полосками, смешать с измельченным чесноком и петрушкой, выложить поверх риса. Готовить в режиме «Плов» 35–40 минут.

Ризотто со шпинатом и креветками

Что понадобится: *1 мерный стакан риса, 2 пучка шпината, 100 г креветок, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. соевого соуса, соль*

Как приготовить:

Влить в чашу мультиварки оливковое масло и выложить очищенных креветок. Готовить в режиме «Выпечка» 5 минут.

Шпинат промыть, обсушить, мелко нарезать, выложить в мультиварку и перемешать. Всыпать промытый рис, разровнять, полить сливками и соевым соусом, залить водой, посолить. Закрыть крышку мультиварки, включить режим «Плов».

Ризотто с морепродуктами

Что понадобится: *2 стакана риса, 300 г морепродуктов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3–5 веточек укропа, 50 г тертого сыра, ½ лимона, ½ стакана сухого вина, ½ стакана рыбного бульона, 4 стакана куриного бульона, сливочное масло, 1 ч. л. розмарина, 1 ч. л. тимьяна, ½ ч. л. молотого черного перца, душистый перец горошком, 1 ч. л. соли*

Как приготовить:

Морепродукты отварить в течение 1 минуты в кипящей воде с добавлением душистого перца, укропа и лимона. В чаше мультиварки разогреть сливочное масло. Всыпать промытый рис, хорошо перемешать с маслом. Добавить измельченные чеснок и лук, влить вино и половину нормы куриного бульона, тщательно перемешать. Закрыть крышку мультиварки, готовить в режиме «Плов» 10 минут. Затем добавить измельченные травы, морепродукты, тертый сыр, соль и перец, влить оставшийся куриный и рыбный бульон, тщательно перемешать. Готовить до окончания режима «Плов» (до звукового сигнала).

Гречневая каша с грибами

Что понадобится: *2 мерных стакана гречневой крупы, 250 г шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Шампиньоны и лук мелко нарезать, выложить в мультиварку, добавить сливочное масло. Готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Открыть крышку, перемешать. Добавить гречневую крупу, сметану и 1 мерный стакан воды, посолить и поперчить. Готовить в режиме «Плов». По окончании приготовления перемешать.

Гречневая каша с мясом

Что понадобится: *1 стакан гречневой крупы, 350 г говяжьего фарша, 1 помидор, 1 морковь, 1 луковица, сливочное масло, соль,*

перец

Как приготовить:

Помидор нарезать кубиками. Морковь натереть на терке. Лук мелко нарезать. В мультиварку положить сливочное масло, добавить овощи и мясной фарш, посолить, поперчить. Закрыть крышку и готовить в режиме «Выпечка» 15 минут. Открыть крышку, перемешать, разбивая комочки фарша деревянной лопаточкой. Всыпать гречневую крупу, влить воду, перемешать. Готовить в режиме «Гречневая каша».

Гречневая каша с баклажанами

Что понадобится: *1 стакан гречневой крупы, 1 баклажан, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, зелень, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Баклажан нарезать кубиками, лук – полукольцами, выложить в мультиварку. Добавить сливочное масло, готовить в режиме «Выпечка» 15 минут. Затем открыть крышку, всыпать гречневую крупу, тщательно перемешать. Влить ½ стакана воды, посолить, поперчить. Готовить в режиме «Гречневая каша». Чеснок пропустить через пресс, добавить мелко нарезанную зелень и сметану. Когда гречневая каша будет готова, открыть крышку. Добавить сметану с зеленью и чесноком, перемешать. Включить режим «Подогрев» на 10–15 минут.

Гречневая каша с грибами и баклажанами

Что понадобится: *2 мерных стакана гречневой крупы, 600 г шампиньонов, 2 баклажана, 1 болгарский перец, 1 стручок острого перца, 1 луковица, 3 мерных стакана воды, 2 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. томатной пасты, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить оливковое масло, добавить нарезанный лук. Баклажаны нарезать толстыми круглыми ломтиками, выложить поверх лука, посолить. Перец (болгарский и острый) нарезать мелкими кубиками, распределить поверх баклажанов. Сверху выложить грибы, всыпать промытую гречневую крупу, посолить, поперчить, добавить томатную пасту и залить кипятком. Готовить в режиме «Плов» 40 минут.

Молочная гречневая каша

Что понадобится: *1 мерный стакан гречневой крупы, 1 мерный стакан воды, 2 мерных стакана молока, 2–3 ст. л. сахара, соль, 1 ст. л. сливочного масла*

Как приготовить:

Тщательно промыть гречневую крупу, положить ее в мультиварку. Добавить сахар, щепотку соли и сливочное масло, перемешать. Влить воду и молоко. Готовить в режиме «Молочная каша». По окончании приготовления открыть крышку, перемешать кашу. Можно включить на 5 минут режим «Подогрев».

Пшенная каша на молоке

Что понадобится: *1 стакан пшена, 2 стакана молока, 1 стакан воды, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, щепотка соли*

Как приготовить:

Пшено обдать кипятком, хорошо промыть, чтобы не горчило, положить в мультиварку. Добавить молоко, воду, сахар, соль и сливочное масло. Готовить в режиме «Молочная каша» примерно 1 час.

Перловая каша с грибами

Что понадобится: *1 стакан перловой крупы, 200 г шампиньонов, 1 небольшая луковица, 1 ч. л. рубленого укропа, 3 стакана воды, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Выложить в мультиварку сливочное масло, добавить мелко нарезанный лук, жарить в режиме «Выпечка» 15 минут. Затем добавить мелко нарезанные грибы, жарить в том же режиме еще 10 минут. Добавить перловую крупу, соль, перец, укроп и сметану, перемешать. Влить кипящую воду. Готовить в режиме «Плов» до звукового сигнала. Готовую кашу перемешать. Включить режим «Подогрев» на 15–20 минут.

Пшенная каша с тыквой

Что понадобится: *1 мерный стакан пшена, 1½– 2 мерных стакана тертой тыквы, 3 мерных стакана воды или молока, 2 ст. л. сливочного масла, ½ ч. л. соли, 1 ст. л. сахара*

Как приготовить:

Пшено промыть, положить в чашу мультиварки. Влить молоко или воду, добавить тертую тыкву, сливочное масло, соль, сахар, перемешать. Готовить в режиме «Молочная каша».

Перловая каша с капустой и мясом

Что понадобится: *1 стакан перловой крупы, 300 г свиного фарша, ¼ кочана капусты, 1 морковь, 1 небольшая луковица, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 3 стакана воды, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Выложить в мультиварку сливочное масло, добавить мелко нарезанный лук, тертую морковь и тонко нашинкованную капусту, готовить в режиме «Выпечка» 25 минут. Добавить мясной фарш, хорошо перемешать, готовить в том же режиме еще 20 минут. Затем добавить перловую крупу, соль, перец, сметану и томатную пасту, перемешать и влить кипящую воду. Готовить в режиме «Плов» до звукового сигнала. Готовую кашу перемешать. Включить режим «Подогрев» на 15–20 минут.

Каша из чечевицы с ветчиной

Что понадобится: *1½ стакана чечевицы, 400–500 г ветчины или сосисок, 2–3 моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1–2 стебля сельдерея, 4 стакана воды, 3 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. томатной пасты, соль, специи*

Как приготовить:

Чечевицу положить в мультиварку, залить водой, посолить, готовить в режиме «Гречневая каша». Лук и морковь мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить нарезанную ветчину или сосиски, измельченный чеснок и стебли сельдерея, жарить, перемешивая, 2 минуты. Добавить томатную пасту, тушить 5 минут. Когда чечевица будет готова, добавить к ней тушеные овощи с ветчиной, специи и соль, перемешать. Включить режим «Подогрев» на 5 минут.

Кукурузная каша на молоке

Что понадобится: *1 мерный стакан кукурузной крупы, 2 мерных стакана молока, 3 мерных стакана воды, 1 ст. л. сливочного масла, сливки, 1 ст. л. сахара, щепотка соли*

Как приготовить:

Выложить в чашу мультиварки сливочное масло и кукурузную крупу. Готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Затем добавить соль, сахар, воду и молоко. Включить мультиварку в режим «Молочная каша» и готовить около 2 часов. Готовую кашу перемешать. По желанию добавить немного сливок.

Гороховая каша

Что понадобится: *2 мерных стакана гороха, 4 мерных стакана воды, сливочное или растительное масло, соль*

Как приготовить:

Горох предварительно замочить на 2 часа. Затем выложить в мультиварку, залить водой и посолить. Готовить в режиме «Гречневая каша». По окончании приготовления заправить кашу маслом и сразу подать на стол.

Выпечка

Яблочные оладьи

Что понадобится: *4 яблока, 2 яйца, ½ стакана молока, 1¼ стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, ½ ч. л. корицы, 5 ст. л. сахарной пудры, 5 ст. л. растительного масла*

Как приготовить:

Яблоки очистить, натереть на крупной терке. Смешать в большой посуде яйца, корицу, молоко, муку и разрыхлитель. Добавить тертые яблоки, 3 ст. л. сахарной пудры. Должно получиться тесто чуть гуще, чем на обычные оладьи. Влить в чашу мультиварки растительное масло, установить режим «Мультиповар» или «Выпечка». Выкладывать оладьи ложкой в мультиварку и выпекать 10 минут, не переворачивая. Готовые оладьи выложить на салфетку, чтобы стек лишний жир. Посыпать сахарной пудрой и подать на стол.

Сырники

Что понадобится: *400 г творога, 3 ст. л. муки, 2 яйца, растительное масло, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли*

Как приготовить:

Творог протереть через сито, добавить сахар, соль, хорошо перемешать. Ввести взбитые яйца, перемешать. Всыпать муку. Если творожная масса слишком жидкая, лучше добавить больше муки, если достаточно сухая – меньше, иначе сырники получатся слишком жесткими. Перемешать массу до однородного состояния. В чашу мультиварки влить растительное масло и хорошо прогреть в режиме «Выпечка». Творожную массу набирать столовой ложкой и обваливать в муке с двух сторон, придавая форму лепешки. Выложить сырники в чашу мультиварки, жарить по 5 минут с каждой стороны, переворачивая специальной лопаткой.

Ванильный пай

Что понадобится: *6 яиц, 200 г сливочного масла, 350 г сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 2 ½ стакана муки, 2 ч. л. разрыхлителя*

Как приготовить:

Сливочное масло растопить, добавить 4 яйца и 2 желтка, взбивать миксером 3–5 минут. Добавить 100–150 г сахара и ванильный сахар, взбивать 5–7 минут до получения пышной, однородной массы. Постепенно всыпать муку с разрыхлителем, вымесить тесто лопаткой, чтобы оно было «тянущимся». Оставшиеся 2 белка взбить с оставшимся сахаром. Форму смазать сливочным маслом, посыпать мукой, выложить тесто. Сверху вылить белки. Ровного слоя добиваться не стоит, так как в итоге должна получиться корочка, которая потрескается и создаст эффект «хлопьев». Выпекать в режиме «Выпечка» 50–60 минут, готовность проверить деревянной шпажкой.

Воздушные булочки

Что понадобится: *1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла, ⅔ стакана молока, 2 ст. л. апельсинового сока, 3 ст. л. сахара, соль, ванилин, корица, 2 стакана муки, 1 ч. л. сухих дрожжей*

Для оформления: 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. какао

Как приготовить:

Дрожжи растворить в теплом молоке, оставить на несколько минут. В миску просеять муку, добавить соль, ванилин, корицу, взбитое с сахаром яйцо, апельсиновый сок и растопленное сливочное масло. Интенсивно перемешивая, влить молоко с дрожжами. Начинать вымешивать тесто можно ложкой, затем домесить руками, тесто должно получиться очень мягким, но не липнуть к рукам. Сформовать из теста шар, оставить подходить. Затем раскатать тесто в пласт, свернуть рулетом, уложить швом вниз, нарезать ломтиками. Когда булочки поднимутся, смазать сверху яйцом, посыпать сахаром и какао. Выпекать в мультиварке в режиме «Выпечка» 30–40 минут.

Творожно-манная запеканка

Что понадобится: *500 г творога, ½ стакана манной крупы, 5 яиц, 1 стакан кефира, ½ стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, сахарная пудра, 1 пакетик разрыхлителя, сливочное масло, соль*

Как приготовить:

Манную крупу залить кефиром, перемешать и оставить набухать. Яйца разделить на белки и желтки. Желтки взбить

с сахаром, белки отправить в холодильник. Творог протереть через сито, добавить взбитые желтки, соль, ванильный сахар, разрыхлитель, перемешать миксером. Затем добавить манную крупу с кефиром, перемешать. Охлажденные белки взбить до устойчивых пиков, аккуратно ввести в творожную массу, перемешать ложкой снизу вверх. Дно мультиварки смазать сливочным маслом, посыпать манной крупой и аккуратно выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут (если мультиварка большая, увеличить время до 60 минут). По окончании приготовления включить режим «Подогрев» на 10 минут. Готовую запеканку остудить в мультиварке, аккуратно вынуть с помощью лопаточки. Посыпать сахарной пудрой и подать на стол. Должен получиться нежный пирог, по консистенции напоминающий творожное суфле.

Сайки в сахаре

Что понадобится: *1 яйцо, 40 г сливочного масла, ⅔ стакана кефира или простокваши, 2 стакана муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, соль, 50 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара*

Для оформления: 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. растопленного сливочного масла

Как приготовить:

Муку просеять, добавить сухие дрожжи, перемешать. Добавить слегка теплый кефир, яйцо, растопленное сливочное масло, соль, сахар и ванильный сахар, замесить тесто. Оставить подходить на 30 минут. Из теста сформовать небольшие булочки, смазать их маслом, посыпать сахаром, дать подойти. Форму смазать маслом и посыпать мукой. Выложить булочки на небольшом расстоянии друг от друга. Выпекать в режиме «Выпечка» 25 минут. Затем смазать булочки яйцом, снова посыпать сахаром и выпекать еще 5 минут.

Банановый пирог

Что понадобится: *2 банана, ½ стакана рубленых грецких орехов, 2 яйца, ½ стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 1½ стакана муки, 1 ч. л. соды, ½ ч. л. соли, 1 стакан сахара, 1 ч. л. ванили*

Как приготовить:

Бананы размять вилкой в пюре. Растопленное сливочное масло смешать с сахаром, добавить по одному яйца и ваниль,

хорошо взбивая вилкой.

Влить сметану. Смешать муку, соду и соль, добавить в тесто, быстро вымесить. В последнюю очередь добавить размятые бананы и орехи, быстро перемешать. Готовое тесто сразу же выложить в форму, поместить в мультиварку. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. Готовность проверить зубочисткой (пирог будет казаться довольно мягким, главное, чтобы зубочистка выходила сухой). При необходимости довести до готовности в режиме «Подогрев». Как только зубочистка будет сухой, вынуть форму с пирогом, накрыть ее тарелкой и перевернуть вверх дном. Пирог сразу подать на стол. При желании можно разрезать на 2 коржа и смазать сметанным или сливочным кремом.

Пирог с клюквой

Что понадобится: *1 стакан клюквы, ½ стакана сахара (лучше коричневого), ½ стакана рубленых грецких орехов, 50 г сливочного масла*

Для теста: 2 яйца, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 1 ½ стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. соды, ¾ стакана сахара, 1 ч. л. ванили, ½ ч. л. молотой корицы, ¼ ч. л. соли

Как приготовить:

Для начинки растопленное сливочное масло перемешать с сахаром, добавить клюкву и орехи, перемешать, выложить на дно формы, застеленной пергаментом, распределить ровным слоем. Для теста муку просеять, добавить разрыхлитель, соду, корицу и соль. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром, вбить по одному яйца, добавить ваниль. Тщательно перемешивая, по очереди ввести мучную смесь и сметану. Выложить тесто в форму поверх клюквы и орехов. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. Готовность проверить зубочисткой. Если зубочистка сухая, форму вынуть, осторожно перевернуть пирог вверх дном на сервировочное блюдо, чтобы клюква с орехами была сверху. Если часть клюквы останется на дне формы, выложить ее на поверхность пирога.

Бисквит

Что понадобится: *3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли, сливочное масло*

Как приготовить:

Отделить белки от желтков. Желтки взбить с сахаром

в светлую пышную массу, добавить муку и разрыхлитель. Отдельно взбить белки с щепоткой соли в пышную массу. Аккуратно смешать обе массы лопаточкой. Выложить тесто в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 50 минут. После сигнала открыть крышку, проверить готовность бисквита. При необходимости бисквит можно подсушить в режиме «Подогрев» 15 минут.

Творожный кекс

Что понадобится: *250 г творога, 3 яйца, 2 ст. л. сметаны, 150 г сливочного масла, 2 стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 стакан сахара*

Как приготовить:

Яйца хорошо взбить с сахаром, добавить сливочное масло. Творог протереть через сито, добавить сметану. Обе массы соединить, взбить до однородности. Муку просеять с разрыхлителем, добавить в творожную массу, хорошо перемешать. Тесто должно получиться плотным. Выложить в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом. Готовить в режиме «Выпечка» 1,5 часа.

Кекс на сгущенном молоке

Что понадобится: *2 яйца, 1 банка сгущенного молока, цедра и сок ½ лимона, ¼ ч. л. соли, 1 ½ стакана муки, ½ ч. л. соды, сливочное масло*

Как приготовить:

Миксером хорошо взбить яйца до густой бледно-желтой массы. Добавить сгущенное молоко, лимонную цедру и сок, снова перемешать миксером.

Смешать муку, соль и соду. Добавить в тесто, перемешать. Выложить тесто в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут. Готовность проверить зубочисткой. При необходимости кекс можно подсушить в режиме «Подогрев» 15 минут.

Медовая коврижка

Что понадобится: *2 ст. л. меда, 100 г любых орехов или сухофруктов, 2 яйца, 4 ст. л. сметаны, 100 г маргарина, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, 1 ч. л. соды, сливочное масло*

Как приготовить:

Соединить мед и соду, дать постоять 5–10 минут. Добавить яйца, сахар, оставить еще на 5 минут. Влить растопленный маргарин, подождать 5 минут. Затем добавить сметану, орехи, всыпать муку и замесить тесто. Выложить его в смазанную сливочным маслом чашу мультиварки. Готовить в режиме «Выпечка» 45 минут. Готовность проверить зубочисткой. При необходимости коврижку можно подсушить в режиме «Подогрев» 15 минут.

Яблочный пирог

Что понадобится: *4 крупных яблока, 2 яйца, ½ стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, ½ ч. л. соли, 1½ стакана муки, 1 ч. л. соды, сок ½ лимона или лайма*

Как приготовить:

Яблоки очистить, нарезать ломтиками, полить лимонным соком, чтобы не потемнели. Растопить сливочное масло в чаше мультиварки в режиме «Подогрев» (тогда не придется ее смазывать). Растопленное масло вылить в миску, смешать с сахаром и ванильным сахаром (оставить немного ванильного сахара для украшения). Добавить по одному яйца, хорошо взбивая вилкой или миксером. Влить сметану, перемешать. Смешать муку, соду и соль, добавить в тесто, быстро перемешать. Примерно ⅓ яблок разложить на дне чаши мультиварки. Остальные яблоки добавить в тесто, перемешать. Выложить тесто поверх яблок, закрыть крышку. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час, затем дать постоять еще 15–20 минут в режиме «Подогрев». Перевернуть пирог из чаши мультиварки на тарелку, посыпать ванильным сахаром.

Манник

Что понадобится: *3 яйца, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, 1 стакан манной крупы, 1 стакан муки, ½ ч. л. соды, 1 стакан сахара, щепотка соли, 1 пакетик ванилина*

Как приготовить:

Яйца с сахаром и щепоткой соли взбить миксером в пышную светлую массу Добавить размягченное сливочное масло, взбить. Кефир подогреть, добавить соду. Влить кефир с содой к масляной

смеси, перемешать. Затем всыпать манную крупу, муку и ванилин. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час, затем манник перевернуть и включить режим «Выпечка» еще на 20 минут.

Тертый пирог с джемом

Что понадобится: *1 стакан молотого миндаля, ½ стакана сахара, 120 г маргарина, 2 стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, абрикосовый джем, сливочное масло*

Как приготовить:

Муку просеять, смешать с разрыхлителем, молотым миндалем и сахаром. Замороженный маргарин натереть на терке, добавить к общей массе, быстро растереть руками до образования рассыпчатой крошки. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить ¾ теста. Сверху распределить джем и посыпать оставшейся крошкой. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут. При необходимости подсушить пирог в режиме «Подогрев» 20–30 минут.

Рулет с повидлом

Что понадобится: *2 яйца, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 3 стакана муки, 1 ст. л. сухих дрожжей, ½ стакана сахара, 1 пакетик ванилина, соль, джем или повидло*

Как приготовить:

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 ст. л. сахара и 4 ст. л. муки, перемешать, накрыть опару салфеткой и поставить в теплое место на 30 минут. Взбить яйца с ванилином и сахаром. Растопить сливочное масло. Влить в опару растопленное масло и взбитые яйца, перемешать и постепенно всыпать муку. Замесить эластичное, мягкое тесто. Накрыть его салфеткой и убрать в теплое место на 1–1,5 часа (тесто должно увеличиться в объеме в 2–3 раза). Готовое тесто выложить на посыпанную мукой рабочую поверхность, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Смазать тесто джемом или повидлом (вареньем) и свернуть в рулет. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом и выложить рулет, свернув в форме улитки. Закрыть крышку и включить режим «Подогрев» на 15 минут. После этого выключить и оставить рулет, чтобы он немного поднялся. Включить мультиварку в режим «Выпечка». Выпекать

90 минут с одной стороны, потом аккуратно перевернуть и выпекать еще 20 минут, чтобы рулет подрумянился. Когда пирог будет готов, вынуть его из мультиварки и остудить. Подавать, разрезав на порционные кусочки.

Бисквитный пирог с изюмом

Что понадобится: *3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан изюма, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, 1 пакетик разрыхлителя*

Как приготовить:

За 1 час до приготовления вынуть сливочное масло из холодильника, чтобы оно размягчилось при комнатной температуре. Взбить масло миксером. Добавить яйца, сахар, муку и разрыхлитель. Всю массу тщательно взбить. Добавить изюм и еще раз тщательно перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» около 50 минут. Готовый пирог вынуть из мультиварки, дать возможность немного остыть. Затем разрезать на кусочки и подать на стол.

Песочный пирог с грушами и смородиной

Что понадобится: *300–350 г сливочного масла, 3 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, ½ ч. л. соли, 1 груша, 2–3 ст. л. красной смородины, сахарная пудра*

Как приготовить:

Примерно за полчаса до начала приготовления вынуть сливочное масло из холодильника и оставить при комнатной температуре. Муку просеять. Размягченное сливочное масло выложить в миску, добавить сахар, ванильный сахар и соль. С помощью кулинарного венчика или вилки перемешать и взбить до получения кремообразной массы. В полученную массу постепенно, небольшими порциями, всыпать просеянную муку. Замесить пластичное тесто. Чашу мультиварки застелить промасленной пергаментной бумагой. На дно чаши выложить ¾ теста так, чтобы получились невысокие бортики, равномерно распределить. Для начинки грушу вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке. Смородину перебрать, промыть, обсушить. Грушу и смородину выложить на тесто. Оставшееся тесто перетереть с мукой до получения крошки, посыпать начинку. Закрыть мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и готовить пирог в течение 1 часа. Проверить

готовность зубочисткой. При необходимости готовить еще 10–20 минут в том же режиме. По окончании приготовления оставить пирог в мультиварке на 30–35 минут, затем открыть крышку и извлечь пирог, аккуратно потянув за края бумаги. Переложить на блюдо, остудить, посыпать сахарной пудрой, разрезать на порционные кусочки и подать на стол. Вместо груши и смородины можно использовать любые другие фрукты или ягоды на свой вкус. По желанию можно добавить к начинке цедру цитрусовых плодов (апельсина, лимона, лайма), корицу, гвоздику.

Шарлотка с черникой

Что понадобится: *1 стакан муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, 200 г черники, ½ ст. л. сливочного масла*

Как приготовить:

Чашу мультиварки тщательно смазать сливочным маслом. На дно равномерным слоем выложить чернику. Яйца взбить с сахаром. Добавить муку, перемешать. Приготовленным тестом залить чернику. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. Вынимать готовый пирог лучше с помощью вставки для варки на пару. Шарлотку выложить на блюдо вверх дном.

Шарлотка с вишней

Что понадобится: *1 стакан муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя, 500 г вишни без косточек, сливочное масло, сахарная пудра*

Как приготовить:

Яйца взбить с сахаром. Продолжая взбивать, постепенно всыпать муку с разрыхлителем. Добавить вишню, осторожно перемешать, чтобы ягоды равномерно распределились в тесте. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Вылить тесто с вишней в мультиварку. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. Открыть крышку, дать пирогу остыть 10–15 минут. Вынуть из мультиварки, остудить, посыпать сахарной пудрой.

Шоколадная шарлотка с клубникой

Что понадобится: *1 стакан муки, 1 стакан сахара, 3 яйца, щепотка соли, ванилин, 3–5 ст. л. порошка какао, 200–250 г клубники, сливочное масло, сахарная пудра*

Как приготовить:

Яйца с щепоткой соли взбить миксером (или венчиком) в крепкую пену. Постепенно добавить сахар, продолжая взбивать яичную массу на больших оборотах. Затем постепенно ввести муку, продолжая взбивать массу, но уже на минимальных оборотах. Добавить какао-порошок, ванилин и вымесить тесто. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Клубнику перебрать, удалить плодоножки, промыть. Разрезать каждую ягоду пополам. На дно мультиварки выложить чуть меньше половины всей клубники и залить половиной теста. Затем снова выложить клубнику, оставив несколько ягод для украшения. Залить оставшимся тестом. Готовить в режиме «Выпечка» 40–50 минут, закрыв крышкой. Готовую шарлотку посыпать сахарной пудрой и украсить ягодами клубники.

Слоеный пирог с творогом

Что понадобится: *2 листа слоеного дрожжевого теста, 400 г творога, 1 пучок зелени, 1 лук-порей, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, соль, перец*

Как приготовить:

В миску выложить творог и вбить яйцо, с помощью вилки или блендера перемешать до однородности, посолить и поперчить по вкусу. Зелень мелко нашинковать, для аромата можно добавить немного кинзы или базилика. Соединить зелень с творогом, хорошо перемешать. Лук-порей мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до мягкости. Добавить к творогу, хорошо перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Слоеное тесто раскатать в два пласта по размеру чаши в мультиварке с небольшим запасом, чтобы получились невысокие бортики. На дно мультиварки выложить один пласт теста, разровнять, сформовать бортики. Сверху распределить творожную начинку и накрыть вторым пластом теста. Края хорошо защипнуть, на поверхности пирога сделать несколько проколов вилкой, чтобы лишняя влага выходила наружу в виде пара, тогда пирог хорошо пропечется внутри. Готовить в режиме «Выпечка» около 40 минут. После этого пирог аккуратно перевернуть и выпекать еще 25–30 минут. Готовый пирог немного остудить, аккуратно выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью.

Яблочная шарлотка без яиц

Что понадобится: *3–5 яблок, 1 стакан манной крупы, 1 стакан кефира 3,2 % жирности, ½ стакана растопленного сливочного масла, 1 стакан муки, 1 ч. л. соды, 1 стакан сахара, щепотка соли, ½ ч. л. ванилина, молотые сухари*

Как приготовить:

Яблоки промыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать небольшими кусочками. Просеять муку, добавить манную крупу, сахар, соль, соду и ванилин, перемешать. В отдельной посуде смешать сливочное масло и кефир. Соединить массу из сухих ингредиентов с жидкой массой, перемешать до однородности. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, немного посыпать молотыми сухарями. Выложить на дно мультиварки подготовленные яблоки, залить их тестом. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут. Готовой шарлотке дать немного остыть при открытой крышке, затем перевернуть вверх дном на блюдо.

Малиновый чизкейк

Что понадобится: *350 г творога, 3 яйца, 1 ст. л. йогурта, 100 г сливочного масла, ½ стакана сахара, ванилин, 1 ст. л. кукурузного крахмала, 150 г малины, 250 г печенья*

Как приготовить:

В блендере измельчить печенье до состояния крошки. Соединить со сливочным маслом. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить полученную массу, утрамбовать руками, сформовав невысокие бортики. Сверху выложить примерно ⅓ ягод малины. Остальную малину измельчить в блендере. Творог протереть через сито. Яйца взбить с сахаром и ванилином, смешать с йогуртом, добавить протертый творог и крахмал. Отделить ¼ массы и добавить в нее пюре из малины – получится белый и розовый крем. По очереди ложкой вылить их на основу, чтобы получились красивые разводы. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час 20 минут. По окончании приготовления открыть крышку и оставить чизкейк в мультиварке еще на 1 час.

Сухой пирог с яблоками

Что понадобится: *1 кг яблок, 150 г сливочного масла, 1 стакан манной крупы, 1 стакан муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 стакан сахара, корица, ванилин*

Как приготовить:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, мелко нарезать. Для приготовления сухой смеси соединить манную крупу, муку, разрыхлитель, сахар, ванилин и корицу, хорошо перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Чередуя, выложить слоями сухую смесь и яблоки, пока чаша мультиварки не наполнится. Сверху должен быть слой сухой смеси. Замороженное сливочное масло натереть на крупной терке, посыпать поверхность пирога. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час 45 минут. Готовый пирог оставить в мультиварке до полного остывания, не переворачивая.

Пирог с яблоками из слоеного теста

Что понадобится: *1 пласт готового слоеного теста, 2 банана, 1 яблоко, 2 ст. л. грецких орехов, 2 ст. л. сахара, сахарная пудра, сливочное масло*

Как приготовить:

Бананы очистить от кожуры, очень мелко нарезать. Яблоко очистить и нарезать такими же кусочками, как банан. В тарелке перемешать нарезанные бананы, яблоко, сахар и орехи. Тесто тонко раскатать, разрезать на длинные полоски шириной 10–12 см. На каждую полоску выложить начинку, края плотно защипнуть, чтобы получились длинные жгуты с начинкой внутри. Чашу мультиварки смазать маслом. Жгуты выложить в чашу, соединяя друг с другом и укладывая спиралью (улиткой). Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. Затем пирог осторожно перевернуть и выпекать еще 40 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Сметанник

Что понадобится: *3 яйца, % стакана сахара, 1 стакан муки, сливочное масло*

Для крема: 1½ стакана сметаны, 1 стакан сахара Для украшения: 50 г шоколада

Как приготовить:

Яйца с сахаром взбить в стойкую пену. Постепенно всыпая муку, аккуратно перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 45 минут. Готовность проверить с помощью деревянной палочки. При необходимости оставить в режиме «Подогрев» на 15 минут. Для крема охлажденную сметану

с сахаром взбивать миксером не менее 10 минут, пока крем не загустеет. Поставить в холодильник. Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 коржа, смазать кремом и украсить шоколадом. Поставить в холодильник пропитаться.

Творожно-шоколадный пирог

Что понадобится: *125 г горького шоколада, 2 яйца, 100 г сливочного масла, ½ стакана муки, ½ ч. л. разрыхлителя теста, ½ стакана сахара, 1 пакет ванилина, 1 щепотка соли*

Для начинки: 250 г творога, 1 яйцо, ½ стакана сахара

Как приготовить:

На водяной бане растопить шоколад и сливочное масло, перемешать до получения однородной массы. Взбить яйца с ванилином и сахаром. Влить растопленный шоколад, продолжая взбивать. Всыпать муку, смешанную с солью и разрыхлителем, хорошо взбить. Для начинки протертый творог соединить с яйцом и сахаром, взбить до получения однородной массы. Форму мультиварки смазать сливочным маслом. Вылить ¾ теста. Сверху выложить творожную массу и распределить оставшееся тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час 30 минут. После приготовления остудить пирог в мультиварке.

Кофейный пирог

Что понадобится: *2 яйца, 1½ стакана сметаны, 2 ст. л. растворимого кофе, 1¼ стакана муки, 1 ч. л. соды, 1 стакан сахара, сливочное масло*

Для крема: 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, ванилин, сахарная пудра

Как приготовить:

Яйца с сахаром взбить миксером до образования пены. Кофе растворить в нескольких ложках воды, добавить к взбитым яйцам. Затем добавить сметану, соду, тщательно взбить. Продолжая взбивать, постепенно всыпать муку. Должна получиться густая, но текучая масса. Чашу мультиварки немного смазать сливочным маслом, вылить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут. Для крема сметану взбить с сахаром, добавить ванилин. Готовый пирог разрезать на несколько коржей и смазать кремом. Поставить на 2 часа в холодильник, чтобы он пропитался. Сверху посыпать сахарной пудрой и подать на стол.

Пирог с замороженными ягодами

Что понадобится: *1 яйцо, 70 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя*

Для начинки: 250 г творога, 2 ст. л. сметаны, 1 яйцо, ½ стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан ягод

Как приготовить:

Просеянную муку смешать с разрыхлителем. Добавить нарезанное кусочками сливочное масло, растереть до состояния крошки. Добавить сахар, вбить яйцо, быстро замесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 минут. Для начинки творог протереть через сито, добавить сметану, сахар, яйцо, ванильный сахар. Чашу мультиварки застелить пергаментной бумагой и смазать сливочным маслом. Выложить охлажденное тесто и распрелелить так, чтобы получились бортики высотой 3–4 см. Сверху выложить творожную начинку и ягоды. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут. Готовому пирогу дать полностью остыть в мультиварке. Аккуратно его вынуть и поставить в холодильник на 2 часа.

Обеды

Закуски

Рулет из лаваша

Что понадобится: *1 упаковка лаваша, 300 г мясного фарша, 1 луковица, зелень укропа и петрушки, 2 яйца, 100 г тертого сыра, 3 ст. л. майонеза, ⅓ стакана воды, сливочное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В фарш добавить мелко нарубленный лук, соль, перец и зелень, тщательно перемешать. Лаваш смазать майонезом, выложить фарш и равномерно распределить по лавашу. Дать полежать 10 минут, чтобы лаваш слегка пропитался, затем свернуть в рулет. Кастрюльку мультиварки смазать сливочным маслом и выложить рулет спиралью. Яйца слегка взбить, добавить майонез, соль и перец, влить воду и залить полученным соусом рулет. Сверху посыпать сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Заливное из курицы

Что понадобится: *700 г курицы, 3 зубчика чеснока, 2 пакетика желатина, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль*

Как приготовить:

Курицу вымыть, разрезать на кусочки. В кастрюльку мультиварки сложить куски курицы, добавить перец, лавровый лист, соль и чеснок. Готовить в режиме «Тушение» 2 часа. Затем курицу вынуть, остудить, отделить мясо от костей. Слить бульон, процедить, добавить предварительно замоченный желатин и слегка нагреть, перемешивая до его полного растворения. Кусочки курицы выложить в форму, залить бульоном и поставить в холодильник для полного застывания.

Печеночный торт

Что понадобится: *500 г куриной печенки, 2 моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 100 г тертого сыра, масло, майонез, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Печенку измельчить в блендере. Добавить яйца, соль и перец. Мелко нарезать лук, обжарить в растительном масле. Добавить тертую морковь, жарить до мягкости, посолить, поперчить. Майонез смешать с пропущенным через пресс чесноком. Кастрюльку мультиварки смазать растительным маслом. Выложить ⅓ печеночной массы, затем выложить половину моркови с луком, слегка смазать майонезом, снова выложить ⅓ печенки, оставшуюся морковь и накрыть оставшейся печеночной массой. Поверхность смазать майонезом и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Рулет с фаршем

Что понадобится: *3–4 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, ¾ стакана теплой воды, 1 ч. л. соли*

Для начинки: 500 г смешанного фарша, 1 крупная луковица, соль, перец

Как приготовить:

В миску просеять муку, добавить соль, перемешать. Добавить яйцо, растительное масло и постепенно влить теплую воду, замесить тесто, оставить его на 30 минут. Для начинки лук нарубить, соединить с фаршем, добавить соль, перец, хорошо перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт. Выложить начинку и равномерно распределить по поверхности. Свернуть пласт рулетом. Мультиварку включить в режим «Варка на пару», выложить рулет по спирали, готовить на пару 45 минут.

Та к о

Что понадобится: *3 листа армянского лаваша, 300 г рубленой говядины, 2 помидора, 1 болгарский перец, ½ луковицы, 1 зубчик чеснока, листья салата, 200 г тертого сыра, 1 ст. л. перца чили, соль*

Как приготовить:

Положить в мультиварку измельченный лук, чеснок и говядину, готовить в режиме «Тушение» 10 минут. Добавить соль, перец чили и тушить еще 20 минут. Затем положить нарезанный болгарский перец, готовить 20 минут. Листы лаваша разделить на 3 части, на каждую выложить лист салата, мясную начинку, мелко нарубленные помидоры и посыпать тертым сыром. Свернуть пополам.

Жюльен из морепродуктов

Что понадобится: *200 г морских гребешков, 200 г очищенных креветок, 1 луковица, ½ стакана сливок, 50 г тертого сыра, растительное масло, сливочное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Гребешки нарезать небольшими кубиками. На заранее разогретую сковороду влить небольшое количество растительного масла. Выложить нарезанный лук и слегка обжарить. Добавить гребешки и немного сливочного масла, обжарить. После этого в сковороду выложить креветок, влить сливки, посолить, поперчить и, перемешивая, тушить до загустения. Кокотницы смазать сливочным маслом, наполнить приготовленной массой. Сверху посыпать тертым сыром. Готовить в мультиварке в режиме «Выпечка» 40 минут.

Жюльен с курицей

Что понадобится: *500 г куриного филе, 500 г грибов, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 1 стакан сметаны или сливок, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Отварить куриное филе в подсоленной воде до готовности (около 30–40 минут), остудить и нарезать небольшими кусочками. Грибы промыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. В чаше мультиварки растопить сливочное масло, положить грибы. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. Жарить с закрытой крышкой, периодически перемешивая. Лук нарезать тонкими полукольцами, добавить к грибам, жарить 10 минут, посолить, поперчить. Для сметанного соуса муку обжарить в сливочном масле 2–3 минуты, постоянно перемешивая. Добавить сметану и тщательно перемешать, чтобы не было комков. Как только сметана загустеет, влить немного горячей воды (соус должен напоминать по консистенции жидкую сметану), довести до кипения. Кокотницы смазать растительным маслом, выложить на дно куриное мясо, затем обжаренные грибы с луком. Залить сметанным соусом, посыпать смесью тертого сыра и панировочных сухарей. Поставить в мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. По окончании приготовления открыть крышку мультиварки и дать жюльену немного остыть, чтобы соус и расплавленный сыр успели слегка

схватиться.

Жюльен грибной

Что понадобится: *500 г шампиньонов, 1 луковица, 150–200 г тертого сыра, ½ стакана сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В режиме «Выпечка» растопить сливочное масло, выложить нарезанные шампиньоны и готовить 10 минут. Добавить нарезанный лук, готовить 10 минут. Посолить, поперчить, посыпать мукой, перемешать, тушить 5 минут. Влить сметану, перемешать. Посыпать тертым сыром и готовить в режиме «Выпечка» при закрытой крышке 30 минут.

Аджика

Что понадобится: *2–3 кг помидоров, 3–4 кг болгарского перца, 3–4 стручка острого перца, 1½ головки чеснока, ½ стакана растительного масла, ½ стакана уксуса, 5 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли*

Как приготовить:

Промыть и очистить все овощи. У сладкого перца удалить семена, с помидоров снять кожицу. Пропустить через мясорубку болгарский перец и помидоры. Полученную смесь вылить в чашу мультиварки, включить режим «Тушение» и оставить на 2 часа. Чеснок очистить, пропустить через мясорубку вместе с острым перцем. Примерно за 20 минут до окончания тушения добавить в мультиварку соль, сахар, уксус, масло и смесь перца с чесноком, перемешать и оставить до окончания программы.

Лечо

Что понадобится: *1,5 кг помидоров, 5 болгарских перцев, 3 луковицы, 4 зубчика чеснока, ½ стакана растительного масла, ½ ч. л. уксусной эссенции, ¾ ст. л. сахара, 1 ст. л. соли*

Как приготовить:

Помидоры очистить от кожицы, измельчить. Лук нарезать кубиками. Болгарский перец нашинковать. Чеснок пропустить через пресс. Выложить овощи в чашу мультиварки, добавить соль, сахар и растительное масло. Все перемешать, включить режим

«Тушение» и готовить 1 час. В конце приготовления добавить уксусную эссенцию и выдержать около 10 минут в режиме «Подогрев».

Баклажаны в кисло-сладком соусе

Что понадобится: *3 баклажана, 2 болгарских перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, ломтик корня имбиря (1 см), ⅓ стакана воды, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. крахмала, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара, соль*

Как приготовить:

Баклажаны промыть, нарезать полукруглыми ломтиками, посолить, оставить на 30 минут, чтобы вышла горечь. Перец и лук нарезать полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Корень имбиря промыть и измельчить. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, поджарить баклажаны до золотистой корочки, при этом постоянно помешивать. К баклажанам добавить чеснок и корень имбиря, перемешать. Положить перец и лук, жарить несколько минут. В воду добавить сахар, уксус, соевый соус и крахмал, залить овощи. Готовить в режиме «Тушение» 40 минут.

Фаршированные баклажаны

Что понадобится: *2 баклажана, 300 г мясного фарша, 1 помидор, 1 луковица, 50 г тертого сыра, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, 2–3 веточки базилика, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль на половинки, аккуратно удалить мякоть, формируя «лодочки». Замочить половинки и мякоть баклажанов в подсоленной воде на 10–15 минут, затем промыть под проточной водой. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить измельченный репчатый лук, нарезанный помидор, нарезанную мякоть баклажанов, мясной фарш, добавить томатную пасту, посолить и поперчить. Готовить в режиме «Выпечка» 10 минут, периодически перемешивая. Подготовленные половинки баклажанов наполнить начинкой, посыпать тертым сыром и измельченным базиликом, поместить в чашу мультиварки. Закрыть крышку мультиварки, выбрать режим «Выпечка» и готовить в течение 20 минут.

Мусака с баклажанами

Что понадобится: *2–3 баклажана, 500 г смешанного мясного фарша, 200 г шампиньонов, 4 помидора, 2 луковицы, 4 яйца, 50 г тертого сыра, 1 стакан сметаны, ½ стакана молока, оливковое масло, молотый черный перец, соль, зелень*

Как приготовить:

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, перемешать и оставить на 30 минут, чтобы выделился горький сок. В чашу мультиварки влить небольшое количество оливкового масла. Когда оно прогреется, выложить измельченный репчатый лук и, периодически перемешивая, немного обжарить его. Добавить мясной фарш, перемешать и обжарить до готовности. Готовый фарш переложить в отдельную посуду. Баклажаны тщательно промыть под проточной водой, слегка отжать. В чашу мультиварки снова влить оливковое масло и разогреть. Выложить подготовленные баклажаны, посолить и поперчить по вкусу. Сверху баклажанов выложить слой обжаренного с репчатым луком фарша, затем слой нарезанных кружочками помидоров, посолить. Следующим слоем выложить ломтики шампиньонов, посолить и смазать сметаной. Еще раз повторить все слои. Последним слоем следует выложить баклажаны и помидоры. Закрыть крышку мультиварки, установить режим «Плов» и готовить блюдо до звукового сигнала. Молоко слегка подогреть и взбить с яйцами. После звукового сигнала открыть крышку мультиварки, залить мусаку яично-молочной смесью и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. Готовое блюдо украсить зеленью и подать на стол.

Баклажаны с чесноком

Что понадобится: *3 баклажана, чеснок, растительное масло, соль, базилик*

Как приготовить:

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать, посолить и оставить на 20–30 минут. Затем тщательно промыть под проточной водой и обсушить. Включить мультиварку в режиме «Выпечка». Когда чаша достаточно прогреется, влить в мультиварку немного растительного масла. Баклажаны выложить небольшими порциями, обжарить их в разогретом масле до золотистого цвета. Доливать растительное масло в чашу мультиварки по мере необходимости. Обжаренные баклажаны

аккуратно вынуть из чаши специальной лопаточкой или деревянной ложкой и выложить на блюдо. Чеснок пропустить через пресс. Когда все баклажаны будут обжарены, переложить их в чашу мультиварки, переслаивая измельченным чесноком. Закрыть крышку мультиварки, выбрать режим «Тушение» и готовить баклажаны в течение 10 минут. После звукового сигнала открыть крышку мультиварки, переложить баклажаны с чесноком на блюдо, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью базилика.

Баклажаны с мясным фаршем под «шубой»

Что понадобится: *7 баклажанов, 300 г мясного фарша, 1 помидор, 2 болгарских перца, 2 моркови, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок петрушки, листья салата, 50 г сыра, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Баклажаны промыть, нарезать крупной соломкой, посолить, оставить на 10 минут. Лук очистить, нарезать полукольцами. В мультиварке прогреть растительное масло, выложить лук, обжарить в режиме «Выпечка». Добавить тертую морковь, обжарить до мягкости. Мясной фарш посолить, поперчить, добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Выложить лук с морковью из мультиварки и положить мясной фарш. Жарить до готовности. Когда фарш будет почти готов, вынуть из мультиварки, добавить нарезанный кубиками сыр. Положить в чашу баклажаны и обжарить их до готовности. Нарезанный соломкой болгарский перец и помидор обжарить отдельно. На большое блюдо выложить листья салата. Сверху слоями уложить подготовленные продукты: 1-й слой – баклажаны; 2-й – фарш; 3-й – майонез с чесноком; 4-й – лук с морковью; 5-й – перец с помидорами. Готовое блюдо украсить мелко нарубленной зеленью.

Соте из баклажанов

Что понадобится: *2–3 баклажана, 3 помидора, 3 болгарских перца, 2 моркови, 3 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 веточки кинзы, молотый черный перец, молотый красный перец, соль*

Как приготовить:

Баклажаны вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками (если овощи крупные – половинками кружочков), посолить, перемешать и оставить на 30 минут. Затем промыть под проточной водой, обсушить. Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками. Болгарский перец и репчатый лук нарезать полукольцами. Морковь очистить, нарезать кружочками. В чашу мультиварки влить оливковое масло, хорошо прогреть. Установить режим «Жаренье». Выложить репчатый лук и морковь. Периодически перемешивая, обжарить овощи до полуготовности. Добавить баклажаны, помидоры и болгарский перец, посолить, поперчить и аккуратно перемешать. Закрыть крышку мультиварки и готовить 40 минут. Добавить измельченную кинзу и чеснок, перемешать, готовить еще 20 минут. Соте можно подавать как в горячем, так и холодном виде.

Первые блюда

Суп с чечевицей

Что понадобится: *1 л воды, 2 крупные картофелины, 1 мерный стакан чечевицы, ½ крупной луковицы, 1 морковь, 2 бульонных кубика, 2 ст. л. растительного масла, 2 лавровых листа, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Влить в мультиварку растительное масло, выложить нарезанные лук и морковь, обжарить в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Раскрошить бульонные кубики, добавить к луку и моркови, тщательно перемешать. Добавить нарезанный картофель, чечевицу, положить лавровый лист, соль и перец, влить около 1 л воды. Установить режим «Тушение» и готовить около 1 часа.

Суп из баклажанов с грибами

Что понадобится: *2 стакана молока, 200 г свежих опят, 1 баклажан, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Баклажан вымыть, нарезать маленькими кубиками, переложить в миску, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. Затем переложить в дуршлаг и промыть под проточной водой. Свежие опята вымыть, обсушить. Мелкие грибы использовать целиком, у крупных – только шляпки, мелко их нарезав. Картофель, морковь и репчатый лук очистить, нарезать кубиками. В чашу мультиварки влить растительное масло. Выложить лук и морковь, обжарить в режиме «Выпечка» в течение 10 минут, перемешивая их специальной лопаткой или деревянной ложкой. К обжаренным овощам добавить грибы, жарить еще 5 минут. Влить молоко, добавить картофель и баклажаны, посолить и поперчить по вкусу. Консистенцию супа можно регулировать с помощью воды, доливая ее до нужной густоты. Установить режим «Тушение» и готовить суп в течение 30 минут. После звукового сигнала дать супу настояться 10–15 минут, после чего разлить в порционные тарелки и подать на стол.

Рассольник с грибами

Что понадобится: *150 г шампиньонов, ½ мерного стакана риса, 4 картофелины, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 1 ст. л. рубленого укропа, 2 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло, положить мелко нарезанные лук и грибы, готовить в режиме «Выпечка» 15 минут. Добавить рис, нарезанный картофель, огурцы, укроп, посолить, поперчить, положить лавровый лист. Влить столько воды, чтобы она покрыла овощи. Закрыть крышку, установить режим «Тушение» и готовить 1,5 часа.

Грибной суп

Что понадобится: *50 г сушеных грибов, 5 картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. л. муки, масло для жаренья (сливочное или растительное), соль, специи, сметана, гренки*

Как приготовить:

Сушеные грибы замочить в воде приблизительно на 1 час. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке, выложить в мультиварку, добавить масло, обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут. Муку обжарить в сковороде до золотистого цвета, всыпать к овощам, перемешать. Добавить крупно нарезанный картофель, грибы, соль и специи, влить воду. Закрыть крышку, установить режим «Тушение» и готовить около 1,5 часа. Суп подавать со сметаной и гренками.

Постная солянка с рисом

Что понадобится: *1 кг свежей капусты, 1 луковица, 1 морковь, 1 мерный стакан круглозернистого риса, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль, специи, сметана*

Как приготовить:

Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить лук, морковь, готовить в режиме «Жаренье» 10 минут при открытой крышке. Добавить томатную пасту, тщательно перемешать, закрыть крышку и жарить еще несколько минут.

Затем выложить промытый рис, добавить соль, специи, влить воду, готовить в режиме «Тушение» 20 минут. Капусту мелко нашинковать, положить в суп, готовить еще 20 минут. Затем отключить мультиварку, дать супу настояться под закрытой крышкой 10 минут. Подавать на стол со сметаной и зеленью.

Гречневый суп

Что понадобится: *1,5 л воды, 1 мерный стакан гречневой крупы, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 2 лавровых листа, соль, молотый черный перец, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

Как приготовить:

Лук и морковь мелко нарезать. В кастрюлю мультиварки влить растительное масло, положить лук и морковь, обжарить в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Добавить гречневую крупу, перемешать, жарить все вместе 5 минут. Добавить нарезанный картофель, закрыть крышкой и жарить еще 10 минут. Влить воду, добавить соль, перец и лавровый лист. Установить режим «Тушение» и готовить около 1 часа. Подавать, посыпав зеленью.

Менестроне

Что понадобится: *½ стакана макарон, 1 небольшой кабачок, 3 помидора, 1 банка консервированной фасоли, 1 морковь, 1 большая луковица, 2 черешка сельдерея, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. зелени петрушки, 2 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. орегано, 1 лавровый лист, соль, перец, тертый сыр*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить масло, выложить нарезанный лук и жарить в режиме «Выпечка» около 10 минут. Затем добавить нарезанный кабачок, помидоры, морковь, сельдерей и чеснок, положить орегано и лавровый лист, влить воду, готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Затем добавить консервированную фасоль, макароны, посолить, поперчить, готовить еще 30 минут. Подавать суп, посыпав тертым сыром и зеленью.

Куриный бульон

Что понадобится: *500 г курицы (с костью), 4–5 стаканов воды, 1 морковь, 1 луковица, 2 лавровых листа, 3–4 горошины*

черного перца, соль

Как приготовить:

Нарезать курицу кусками. Морковь очистить, крупно нарезать. Положить курицу, морковь и очищенную луковицу (целиком) в мультиварку Влить воду, добавить лавровый лист, соль и перец. Установить режим «Тушение» и готовить 3 часа. Мясо вынуть, отделить от костей. Бульон процедить и соединить с мясом.

Гороховый суп с беконом

Что понадобится: *200 г мяса, 80 г бекона, 1 стакан гороха, 1–2 картофелины, 1 морковь, ½ луковицы, 2 бульонных кубика, 2 лавровых листа, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Горох замочить на ночь. Мясо, морковь и картофель нарезать небольшими кубиками. Измельчить лук и бекон. Выложить в мультиварку бекон и лук, установить режим «Выпечка» и обжаривать 10 минут, чтобы вытопился жир. Раскрошить бульонные кубики, тщательно перемешать. Добавить мясо, горох, морковь, картофель, лавровый лист, соль и перец. Влить воду, чтобы она покрывала продукты на 3 см. Установить режим «Тушение» и готовить 2 часа.

Фасолевый суп с грудинкой

Что понадобится: *1 л воды, 100 г грудинки, 1 банка консервированной фасоли в томате, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, 1 бульонный кубик, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Выложить в мультиварку нашинкованный лук, тертую морковь и нарезанную кубиками грудинку, обжарить в режиме «Выпечка» 20 минут. Затем добавить нарезанный картофель, консервированную фасоль, раскрошенный бульонный кубик, лавровый лист, соль и перец, залить кипятком. Установить режим «Тушение» и готовить 1 час. В готовый суп добавить мелко нарезанную зелень и пропущенный через пресс чеснок.

Гороховый суп с мясом

Что понадобится: *300 г мяса, 1–2 картофелины, 250 г гороха, 1 морковь, 1 луковица, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Мясо и картофель нарезать кубиками, положить в мультиварку Добавить предварительно замоченный горох, нашинкованный лук, влить воду (чтобы она покрывала продукты приблизительно на 2–3 см). Готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем добавить нарезанную морковь, соль, перец и готовить еще 1 час.

Гороховый суп с копчеными ребрышками

Что понадобится: *300 г копченых ребрышек, 100 г гороха, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, зелень, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Горох промыть, положить в мультиварку, залить водой, готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Затем положить копченые ребрышки, очищенные и нарезанные лук и морковь, готовить 10 минут. Добавить нарезанный кубиками картофель, посолить, поперчить и готовить 40 минут. Подавать суп, посыпав зеленью.

Тыквенный суп с говядиной и маком

Что понадобится: *1,5 л воды, 350 г говядины, 200 г тыквы, 1–2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 3 ст. л. мака, 1–2 лавровых листа, молотый черный перец, соль, зелень, сметана, сухарики*

Как приготовить:

Говядину нарезать соломкой средней величины. Тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на мелкой терке. Картофель нарезать маленькими кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Репчатый лук мелко нашинковать. Подготовленные овощи и мясо выложить в чашу мультиварки. Добавить мак, лавровый лист, влить воду, посолить и поперчить по вкусу. Закрыть крышку мультиварки, установить режим «Тушение» и готовить суп в течение 2 часов. Подавать суп со сметаной и сухариками, посыпав зеленью.

Суп харчо

Что понадобится: *2 л воды, 500 г копченых ребрышек, 1 мерный стакан риса, 3–4 зубчика чеснока, 1 луковица, растительное масло, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. хмели-сунели, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить нарезанный лук и ребрышки. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. Затем добавить томатную пасту, чеснок, хмели-сунели, соль и перец. Всыпать промытый рис, влить кипящую воду и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Солянка мясная

Что понадобится: *300 г отварной говядины, 300 г копченостей (ветчины, сырокопченой колбасы, грудинки), 3 соленых огурца, 1 луковица, 100 г маслин, 1 лимон, зелень укропа, сметана, 1 ст. л. томатной пасты, растительное масло, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Мясо и соленые огурцы нарезать тонкой соломкой. Копченые мясные продукты нарезать мелкими кубиками. Влить в чашу мультиварки растительное масло, выложить нарезанный лук и мясные продукты, обжарить в режиме «Выпечка» 15 минут. Добавить огурцы и томатную пасту, перемешать, готовить еще 15 минут. Влить бульон или воду, добавить соль, перец и лавровый лист. Установить режим «Тушение» и готовить 40 минут. Подавать суп, добавив в каждую порцию ломтик лимона, маслины, укроп и сметану.

Щи с кислой капустой

Что понадобится: *2 л воды, 100 г грудинки или сала, 200 г квашеной капусты, 3–4 картофелины, 2 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. томатной пасты, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Мелко нарезать грудинку и лук, выложить в кастрюльку мультиварки, установить режим «Выпечка» и готовить 15 минут. Добавить нашинкованную квашеную капусту и морковь, готовить еще 15 минут. Затем положить нарезанный картофель, протертые помидоры, измельченный чеснок, добавить томатную пасту, соль,

перец и лавровый лист. Влить воду. Установить режим «Тушение» и готовить 1,5 часа.

Щи с тушенкой

Что понадобится: *2 л воды, 200 г тушенки, 4–5 картофелин, 1 луковица, 300 г консервированного щавеля, 2–3 отварных яйца, сметана, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки положить тушенку и нашинкованный лук. Установить режим «Выпечка», готовить, перемешивая, 15 минут. Добавить нарезанный кубиками картофель, консервированный щавель, соль, перец и лавровый лист. Влить воду, установить режим «Тушение» и готовить 1 час. В готовый суп добавить нарезанные яйца. Подавать со сметаной.

Украинский борщ

Что понадобится: *250 г свинины, 80 г шпика, 3 картофелины, 150 г капусты, 2 свеклы, 1 морковь, 1 болгарский перец, ½ луковицы, 3 зубчика чеснока, зелень укропа, сметана, 2–3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. уксуса, 2 лавровых листа, несколько горошин черного перца, 1 ч. л. сахара, соль*

Как приготовить:

Включить мультиварку в режиме «Выпечка». Влить в чашу растительное масло, положить нарезанный лук, обжаривать 5–7 минут. Добавить нашинкованную морковь, свеклу и болгарский перец, жарить еще около 5 минут. Затем положить нарезанное кусочками мясо, жарить, перемешивая, около 15 минут. Томатную пасту развести в ½ стакана воды, влить к мясу с овощами, добавить сахар и уксус, накрыть крышкой и готовить в режиме «Тушение» 10–15 минут. Положить мелко нашинкованную капусту и нарезанный картофель, влить воду до верхней отметки, добавить соль, перец горошком и лавровый лист. Закрыть крышку и готовить в режиме «Тушение» 45 минут. По окончании приготовления добавить мелко нарезанную зелень укропа, измельченный чеснок и мелко нарезанный шпик. Дать борщу настояться около 10 минут в режиме «Подогрев». Подавать, положив в каждую порцию сметану.

Свекольник с мясом

Что понадобится: *1 л воды, 300 г мяса, 2 картофелины, 2 свеклы, 1 морковь, 1 помидор, 1 луковица, зелень, сметана, растительное масло, 1 ч. л. лимонного сока, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло, обжарить нашинкованную морковь с луком в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить мясо, жарить, перемешивая, еще 5 минут. Затем добавить тертую свеклу и помидор, нарезанный картофель, влить воду и готовить в режиме «Тушение» 1 час. В конце приготовления добавить лимонный сок, соль и перец. Дать супу настояться в режиме «Подогрев»

15 минут. Подавать суп, добавив в каждую порцию сметану и посыпав зеленью.

Рассольник с перловой крупой

Что понадобится: *1 куриное филе, ¼ мерного стакана перловой крупы, 3 картофелины, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 луковица, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Перловую крупу предварительно отварить до полуготовности. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить нарезанные лук и морковь, обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить нарезанное куриное мясо, жарить еще 5 минут. Затем положить нарезанный картофель, отварную перловую крупу и тертые соленые огурцы. Влить воду, посолить, поперчить, готовить в режиме «Тушение» 45 минут.

Вермишелевый суп с мясом

Что понадобится: *1 окорочок, 100 г вермишели, 3–4 картофелины, 1 луковица, 1 ст. л. рубленой зелени укропа или петрушки, растительное масло, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Разрезать окорочок на несколько частей. Лук мелко нарезать. Сложить курицу и лук в мультиварку, добавить растительное масло, готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. Добавить нарезанный кубиками картофель, готовить 10 минут. Затем влить воду, посолить, поперчить, положить лавровый лист и вермишель.

Установить режим «Тушение» и готовить 40 минут. В конце приготовления добавить рубленую зелень.

Суп с фрикадельками

Что понадобится: *300 г мясного фарша, 4–5 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В мясной фарш добавить яйцо, соль, перец, тщательно перемешать и сформовать фрикадельки. В чашу мультиварки положить сливочное масло, установить режим «Выпечка», обжарить фрикадельки 20 минут, один раз перевернув. Затем фрикадельки аккуратно выложить на тарелку, а в мультиварку положить нарезанный картофель, тертую морковь и измельченный лук. Обжарить овощи в течение 20 минут. Затем добавить соль, перец, лавровый лист, влить кипящую воду и готовить в режиме «Тушение» 50 минут. Затем добавить фрикадельки и готовить еще 10 минут.

Рыбный суп

Что понадобится: *1,5 л воды, 500 г свежей рыбы, ½ стакана перловой крупы, 2–3 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, зелень, 4–5 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, специи для рыбы, соль*

Как приготовить:

Перловую крупу предварительно отварить. Корень петрушки, лук, морковь и картофель вымыть, очистить, нарезать. Сложить овощи в чашу мультиварки, добавить соль и специи, влить воду, готовить в режиме «Мультиповар» 30 минут. Затем добавить нарезанную кусочками рыбу, отварную перловую крупу, положить лавровый лист и перец, готовить 20 минут. Подавать на стол, посыпав свежей зеленью.

Суп из рыбных консервов с гречневой крупой

Что понадобится: *1 банка консервированной сайры, ⅓ стакана гречневой крупы, 2 картофелины, 1 помидор, 1 луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 2 кубика куриного бульона, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Нарезать мелко лук, картофель и помидор. Влить в чашу мультиварки растительное масло, установить режим «Выпечка» и обжарить овощи вместе с гречневой крупой около 15 минут. Бульонные кубики растворить в 1 л кипятка, влить к овощам, добавить томатную пасту, готовить в режиме «Тушение» 20 минут. Консервированную рыбу разделить на кусочки, положить в суп, посолить, поперчить. Готовить еще 20 минут.

Суп с креветками

Что понадобится: *1,5 л воды, 200–300 г очищенных креветок, ¼ мерного стакана риса, 2–3 картофелины, 1 болгарский перец, 1 морковь, 1 луковица, 1 плавленый сырок, сливочное масло, специи, соль*

Как приготовить:

Лук нарезать небольшими кубиками. Морковь натереть на средней терке. Лук с морковью положить в чашу мультиварки, добавить сливочное масло, установить режим «Мультиповар», обжаривать около 10–15 минут. Рис тщательно промыть под проточной водой. Картофель нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец нашинковать, Плавленый сырок натереть на крупной терке. Добавить в чашу мультиварки рис, картофель, болгарский перец, креветок, соль и специи. Сверху выложить плавленый сырок. Влить кипящую воду. Закрыть крышку, установить режим «Тушение» и готовить 40 минут.

Суп-пюре из белой фасоли с розмарином

Что понадобится: *5 стаканов воды или бульона, 2 стакана белой фасоли, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 веточка розмарина, 2 ст. л. оливкового масла, лавровый лист, ½ ч. л. молотого черного перца, соль*

Как приготовить:

Фасоль замочить на 6 часов. Слить воду. Фасоль выложить в чашу мультиварки, залить водой или бульоном, добавить лавровый лист, розмарин и варить в режиме «Тушение» 1 час. Нарезать лук и чеснок, припустить в оливковом масле до прозрачности. Выложить в мультиварку. Продолжать варить до размягчения фасоли (30–40 минут). Вынуть лавровый лист и розмарин. Суп измельчить в блендере до пюреобразной консистенции. Снова выложить в мультиварку, посолить,

поперчить по вкусу. При необходимости разбавить водой. Прогреть в режиме «Подогрев» 15 минут.

Тыквенный суп-пюре

Что понадобится: *2½ стакана сливок, 300 г тыквы, 4 картофелины, 1 морковь, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, зелень, 1 ст. л. растительного масла, сливочное масло, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло. Положить нарезанные лук, чеснок, картофель, морковь и тыкву Обжарить в режиме «Выпечка» 20 минут. Затем влить воду, посолить и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Суп измельчить в блендере, соединить со сливками, добавить немного сливочного масла. Довести до кипения, но не кипятить. Подавать суп, посыпав измельченной зеленью.

Грибной суп-пюре

Что понадобится: *1 л воды, 50 г сушеных грибов, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 плавленый сырок, зелень, сливочное масло, 2 лавровых листа, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Сушеные грибы выложить в миску, залить холодной водой и оставить на несколько часов, затем откинуть на дуршлаг, промыть и нарезать. В чаше мультиварки разогреть сливочное масло, положить измельченный репчатый лук и, периодически перемешивая, обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить грибы, нарезанный кубиками картофель и тертую морковь, закрыть крышку и готовить 20 минут. Затем влить воду, положить лавровый лист, перец и соль. Готовить суп в режиме «Тушение» 40 минут. Лавровый лист удалить, суп измельчить с помощью блендера. Добавить тертый плавленый сырок, готовить в режиме «Подогрев» 15 минут. Подавать суп, посыпав нарезанной зеленью.

Суп-пюре из шампиньонов

Что понадобится: *1¼ стакана куриного бульона, 1 стакан сливок, 500 г шампиньонов, 3 картофелины, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, растительное масло, молотый черный перец, соль, прованские травы, сухарики, зелень*

Как приготовить:

Грибы нарезать пластинками. Репчатый лук мелко нарубить. Картофель нарезать кубиками среднего размера. Установить в мультиварке режим «Выпечка», влить в чашу небольшое количество растительного масла, дать ему прогреться. Выложить репчатый лук и, периодически перемешивая, обжарить в течение 10 минут. Добавить шампиньоны и картофель, перемешать. Закрыть крышку мультиварки и готовить 20 минут. Влить бульон, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, перец и прованские травы, готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Готовый суп измельчить с помощью блендера, перелить в мультиварку, добавить сливки и прогреть (не доводя до кипения) в режиме «Варка на пару». Подавать грибной суп с сухариками, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Холодный свекольник

Что понадобится: *1,5 л кваса, 3 свеклы, 3 картофелины, 3 моркови, 3 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, соль, сметана*

Как приготовить:

Влить в чашу мультиварки 500 мл воды. Свеклу, картофель и морковь очистить, нарезать кубиками, выложить в чашу мультиварки, установить режим «Тушение» и готовить 30 минут. По окончании дать овощам остыть. Остывшие отварные овощи залить квасом, добавить рубленые огурцы и зеленый лук, посолить, перемешать. Охладить готовый свекольник в холодильнике. Подавать со сметаной.

Овощной молочный суп

Что понадобится: *500 мл молока, 1¼ стакана воды, 8 соцветий брокколи, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Влить в чашу мультиварки растительное масло, положить сливочное масло, добавить нарезанный картофель, морковь, лук и измельченный чеснок. Установить режим «Жаренье» или «Выпечка». Жарить 10 минут, помешивая овощи деревянной или пластмассовой ложкой. Добавить муку, перемешать. Влить молоко, воду, посолить, поперчить и включить режим «Молочная каша». За 15 минут до конца приготовления добавить соцветия

брокколи и сливочное масло. Готовый суп разлить в тарелки и посыпать тертым сыром.

Молочный суп с вермишелью

Что понадобится: *1½ стакана вермишели, 4 стакана молока, 2 ст. л. сахара, щепотка соли, 1 ст. л. сливочного масла*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить молоко, добавить вермишель, сахар, соль и сливочное масло. Тщательно перемешать. Готовить в режиме «Молочная каша».

Вторые блюда

Кабачки с мясом

Что понадобится: *500 г свинины, 2 молодых кабачка или цукини, 1–2 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. муки, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать кубиками, посолить, приправить перцем, обвалять в муке. В кастрюльку мультиварки положить сливочное масло, включить режим «Выпечка», добавить мясо. Обжаривать 5–7 минут, не накрывая крышкой. Добавить нарезанный лук, перемешать, жарить еще 5 минут. Добавить нарезанные морковь, помидоры, кабачки и чеснок, положить томатную пасту, лавровый лист, соль и перец, влить немного воды и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Голубцы

Что понадобится: *1 кочан капусты, 700 г свиного фарша, ½ стакана риса, 2 луковицы, 2 моркови, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. сметаны, растительное масло, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Капусту положить в большую кастрюлю и отварить около 10–15 минут, затем разобрать на листья. Утолщенные прожилки срезать или отбить. Для начинки мясной фарш соединить с мелко нарубленным луком (1 луковица), добавить рис, соль и перец, тщательно перемешать. Начинку выложить на капустные листья, свернуть их конвертиком. В чашу мультиварки влить растительное масло, положить оставшийся нарезанный лук и тертую морковь, обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить томатную пасту, сметану, лавровый лист, соль и перец, влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 10 минут. Выложить голубцы и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Кабачки, фаршированные мясом и рисом

Что понадобится: *300 г смешанного фарша, 2 кабачка, 1*

стакан риса басмати, 4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 50 г тертого сыра, 3 ст. л. майонеза, растительное масло, молотый черный перец, соль

Как приготовить:

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности. Кабачки разрезать пополам, аккуратно вырезать мякоть. Для начинки мясной фарш соединить с рисом, добавить измельченную мякоть кабачков, тертый сыр, чеснок и майонез, вбить яйцо, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Кабачки наполнить начинкой. В чашу мультиварки влить растительное масло, обжарить нарезанный лук в режиме «Выпечка». Добавить нарезанные помидоры, тушить 10 минут. Затем влить 1 стакан кипящей воды, добавить соль и перец. Выложить фаршированные кабачки, аккуратно влить еще 1 стакан воды. Готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Макароны с брокколи

Что понадобится: *200 г макарон, 200 г брокколи, 150 г тертого сыра, 500 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить кипящее молоко, положить макароны, готовить в режиме «Плов» 20 минут. Затем положить соцветия брокколи, посолить, поперчить, готовить до звукового сигнала. Добавить сливочное масло, посыпать тертым сыром и прогреть в режиме «Подогрев» 5 минут.

Макароны с ветчиной и сыром

Что понадобится: *200 г макарон, 150 г ветчины, 100 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки положить макароны, влить кипящую воду (чтобы покрывала макароны), добавить соль и перец. Готовить в режиме «Плов» 20 минут. Добавить нарезанную ветчину и сливочное масло, готовить до звукового сигнала. Затем посыпать макароны тертым сыром и прогреть в режиме «Подогрев» 5 минут.

Пельмени со сметаной и сыром

Что понадобится: *500 г пельменей, 100 г тертого сыра, 4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Дно чаши мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить пельмени в один слой. Сметану соединить с ½ стакана воды, залить пельмени, посолить, поперчить. Закрыть крышку мультиварки. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут. Затем посыпать пельмени тертым сыром и прогреть в режиме «Подогрев» 5 минут.

Пельмени

Что понадобится: *500 г пельменей, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль, уксус, сметана*

Как приготовить:

Пельмени положить в чашу мультиварки, сверху положить небольшой кусочек сливочного масла и посолить. Закрыть крышку мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Открыть крышку, перевернуть пельмени на другую сторону и готовить еще 10 минут. Воду наливать не нужно. Готовые пельмени посыпать перцем. Подавать с уксусом, сметаной или маслом.

Ленивые манты

Что понадобится: *600 г мясного фарша, 2 луковицы, 3–4 картофелины, 1 яйцо, 2 стакана муки, 100 г курдючного жира (или сливочного масла), 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, зира, соль, сметана, томатная паста*

Как приготовить:

Смешать просеянную муку, яйцо, 1 ст. л. растительного масла, воду, соль и замесить тесто. Накрыть его салфеткой и оставить на 30 минут. Для начинки картофель и лук очистить, нарезать мелкими кубиками, смешать с фаршем, посолить, поперчить, добавить зиру и немного холодной воды. Положить мелко нарезанное курдючное сало или сливочное масло, перемешать. Тесто разделить на 3–4 части. Раскатать каждую в пласт, выложить фарш, свернуть рулетом. Решетку мультиварки смазать растительным маслом, выложить рулеты. Установить режим «Варка на пару» и готовить 50 минут. Подавать рулеты со сметаной или с луком, поджаренным с томатной пастой.

Гречневая каша с мясом

Что понадобится: *300 г говяжьей вырезки, 1 стакан гречневой крупы, 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 2 лавровых листа, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Мясо нарезать кусочками. В чашу мультиварки влить растительное масло, добавить мясо и нарезанный лук, обжарить в режиме «Выпечка» 10 минут. Затем влить воду, добавить лавровый лист, соль, перец, готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Добавить сметану, томатную пасту, перемешать, всыпать гречневую крупу. Готовить в режиме «Плов» 40 минут.

Гречневая каша с рубленым мясом

Что понадобится: *350 г говяжьего фарша, 1 стакан гречневой крупы, 1 морковь, 1 луковица, 1 помидор, сливочное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки растопить сливочное масло, положить нарезанные лук, морковь, помидор, обжарить 5 минут. Добавить фарш, обжарить все вместе 15 минут. Открыть крышку, перемешать, разбивая деревянной лопаточкой комочки фарша. Всыпать гречневую крупу, влить воду, добавить соль, перец. Готовить в режиме «Гречневая каша».

Гречневая каша с курицей в томатном соусе

Что понадобится: *800 г куриных окорочков, 1 стакан гречневой крупы, 1 помидор, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан воды, растительное масло, 2 ст. л. томатной пасты, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Куриные окорочка разрезать на порционные кусочки. Морковь натереть на терке, помидоры и лук мелко нарезать. В чаше мультиварки разогреть растительное масло, выложить курицу и овощи, обжарить в режиме «Выпечка» 10 минут. Всыпать гречневую крупу, добавить томатную пасту, влить 1 стакан воды, посолить и поперчить. Готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Гречневая каша с курицей и черносливом

Что понадобится: *2 куриных окорочка, 1 стакан гречневой крупы, 5 шт. чернослива, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. сметаны, 1 стакан воды, приправа для курицы, соль*

Как приготовить:

Куриные окорочка нарезать, уложить на дно мультиварки, посыпать приправой. Добавить нарезанные чернослив и чеснок, влить сметану и 1 стакан кипящей воды. Всыпать промытую гречневую крупу, посолить. Готовить в режиме «Плов» около 1 часа.

Гречневая каша с куриной печенкой

Что понадобится: *300 г куриной печенки, 1 стакан гречневой крупы, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 2 стакана воды, 2 ст. л. сметаны, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Печенку нарезать небольшими кусочками. В чашу мультиварки положить сливочное масло, печенку и нарезанный лук. Готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Затем всыпать гречневую крупу, влить сметану и 2 стакана воды, посолить, поперчить. Готовить в режиме «Плов» 40–45 минут, после чего перемешать и подать на стол.

Плов с курицей

Что понадобится: *500 г куриного филе, 1½ стакана риса, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 стакана воды, растительное масло, 1 ст. л. приправы для плова, соль*

Как приготовить:

Куриное филе нарезать, выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить нарезанные лук, морковь, чеснок, жарить 10 минут. Всыпать рис, влить воду, добавить соль, приправу, закрыть крышку и готовить в режиме «Плов» до готовности риса.

Плов из коричневого риса с курицей

Что понадобится: *2 куриные грудки, 1½ стакана коричневого риса, 2 моркови, 1 луковица, 3 стакана воды, 3 ст. л.*

растительного масла, ¼ ч. л. молотой зиры, 1 ч. л. паприки, ¼ ч. л. молотого перца чили, молотый черный перец, 1 ч. л. соли

Как приготовить:

Включить мультиварку в режиме «Выпечка», влить в чашу растительное масло. Когда разогреется, добавить специи и нарезанное кубиками куриное мясо. Когда мясо побелеет, добавить измельченный лук и морковь, перемешать и жарить еще 15 минут. Посолить, поперчить по вкусу. Всыпать промытый коричневый рис, влить воду. Готовить в режиме «Плов» или «Гречневая каша» до готовности риса.

Плов с курицей и сухофруктами

Что понадобится: *2–3 куриных окорочка, 3 мерных стакана риса, 2 моркови, 2 луковицы, 150 г чернослива, 3 ст. л. изюма, 2 головки чеснока, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Рис перебрать и промыть в нескольких водах до прозрачности. Залить рис холодной водой на 1 час. Чернослив и изюм залить кипятком на несколько минут, затем воду слить, сухофрукты отжать. Влить в чашу мультиварки растительное масло, хорошо прогреть в режиме «Выпечка». Выложить нарезанные кусочками куриные окорочка и, периодически перемешивая, обжаривать 7 минут. Добавить нарезанный лук, перемешать, жарить 3 минуты. Затем сверху выложить нашинкованную морковь (не перемешивать!). Влить в чашу мультиварки 4 мерных стакана воды (жидкость должна покрывать морковь), готовить в режиме «Тушение» 20 минут. Поверх моркови ровным слоем выложить рис, сверху на него – изюм, чернослив и очищенные головки чеснока, слегка вдавить их в поверхность. Влить еще 2½ мерных стакана воды (жидкость должна быть ниже риса на 1 см), посолить, поперчить, готовить в режиме «Плов». По окончании приготовления включить режим «Подогрев» на 15 минут.

Рис с курицей и имбирем

Что понадобится: *1 куриный окорочок, 3 стакана длиннозернистого риса, зелень кинзы, 2 зубчика чеснока, корень имбиря (5 см), 3 стакана воды, 2 ст. л. кунжутного масла, 3 ст. л. растительного масла, 2 кубика куриного бульона, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить кунжутное и растительное масло, добавить бульонные кубики, всыпать промытый рис и обжарить в режиме «Выпечка», перемешивая, 5 минут. Влить воду, добавить измельченный чеснок, имбирь, соль и перец. Сверху положить нарезанный куриный окорочок. Готовить в режиме «Плов». Когда рис будет готов, добавить измельченную зелень кинзы и перемешать.

Рис терияки с курицей

Что понадобится: *500 г куриного филе, 2 мерных стакана риса, 2 зубчика чеснока, зеленый лук, 1 ч. л. меда, 4 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. кунжутного масла, 1 ч. л. молотого имбиря, молотый черный перец, соль, вода*

Как приготовить:

Куриное филе нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу мультиварки. Добавить соевый соус, кунжутное масло, пропущенный через пресс чеснок, имбирь, соль, перец и мед, тщательно перемешать. Сверху всыпать рис и влить 3–4 мерных стакана воды. Готовить в режиме «Плов». По окончании приготовления добавить рубленый зеленый лук и перемешать.

Макароны с куриными грудками

Что понадобится: *500 г куриной грудки, 200 г макарон, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, вода, 1 ч. л. приправы для курицы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки положить сливочное масло, добавить нарезанный лук, готовить в режиме «Выпечка» 10 минут, перемешивая. Добавить нарезанную кубиками куриную грудку, готовить 10 минут. Добавить соль, перец, приправы и измельченный чеснок, готовить еще 10 минут. Затем влить кипящую воду, всыпать макароны и готовить в режиме «Плов» или «Гречневая каша». Готовое блюдо перемешать и подать на стол.

Спагетти с курицей и брюссельской капустой

Что понадобится: *300 г куриного филе, 150 г спагетти, 300 г*

брюссельской капусты, 1 луковица, 1 стакан сливок, растительное масло, соль, специи

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло. Куриное филе нарезать небольшими кубиками и вместе с нарезанным луком обжарить в режиме «Выпечка» 15–20 минут. Влить сливки, добавить соль, специи и довести до кипения. Положить спагетти, влить кипящую воду, чтобы макароны были полностью покрыты, готовить в режиме «Гречневая каша» или «Плов» 15 минут. Затем добавить соцветия брюссельской капусты и готовить еще 10 минут.

Макароны с куриным филе и овощами

Что понадобится: *500 г куриного филе, 450 г макарон из твердых сортов пшеницы, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1 морковь, 2 луковицы, 2 стебля зеленого лука, 2 веточки укропа, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, соль, специи*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить куриное филе, нарезанное кубиками, готовить в режиме «Выпечка» 15 минут. Добавить нашинкованный лук и морковь, готовить 5 минут. Затем положить нарезанные помидоры и болгарский перец, готовить 10 минут. Добавить макароны, влить кипящую воду (чтобы она чуть покрывала макароны), положить соль, специи и готовить в режиме «Плов» 30–40 минут. Сметану соединить с рубленым зеленым луком и зеленью, добавить в мультиварку, готовить 5 минут. Затем включить режим «Подогрев» на 5–10 минут.

Курица с ананасами

Что понадобится: *350 г куриного мяса, 300 г консервированных ананасов, ½ болгарского перца, 1 луковица, растительное масло, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. муки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Куриное филе нарезать, выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить нарезанные болгарский перец и лук, готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Посыпать мукой, добавить

нарезанные ананасы, перемешать. Влить маринад из-под ананасов, соевый соус, добавить соль, перец и готовить в режиме «Тушение» 30 минут.

Курица с яблоками

Что понадобится: *600 г курицы, 2 яблока, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. специй для курицы, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Лук нарезать полукольцами. Курицу нарезать небольшими кусками. Яблоки очистить, нарезать кубиками. Чеснок измельчить, зелень нарубить. Положить в чашу мультиварки сливочное масло, обжарить лук в режиме «Выпечка» до прозрачности. Добавить курицу, специи и готовить в режиме «Тушение» 25 минут. Добавить яблоки, чеснок, зелень, лавровый лист, посолить, поперчить и готовить еще 15 минут.

Куриные ножки в сметане

Что понадобится: *4 куриные ножки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. сметаны, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть растительное масло, выложить куриные ножки вместе с нарезанным кольцами луком. Обжарить в режиме «Выпечка» 20 минут, периодически переворачивая. Посолить, приправить перцем, влить немного воды и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем добавить сметану с пропущенным через пресс чесноком, перемешать и готовить еще 20 минут.

Куриные окорочка в томатном соусе

Что понадобится: *500 г куриных окорочков, 1 луковица, 1 болгарский перец, 1 стакан томатного соуса, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Куриные окорочка нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. Соединить с нарезанным луком

и болгарским перцем, добавить томатный соус и тщательно перемешать. Переложить все ингредиенты в чашу мультиварки, готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Куриные ножки в сырном соусе

Что понадобится: *500 г куриных ножек, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, 100 г сыра, 3 ст. л. майонеза, приправы для курицы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Куриные ножки посолить, поперчить, посыпать приправами для курицы. Выложить в чашу мультиварки, готовить в режиме «Выпечка» 30 минут, периодически переворачивая. Чеснок пропустить через пресс, смешать с майонезом, добавить тертый сыр и мелко нарезанную зелень петрушки, перемешать. Приготовленную массу выложить в мультиварку к курице, перемешать, закрыть крышкой и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Куриные бедрышки в пряном соусе

Что понадобится: *6 куриных бедрышек, 1 стакан лечо (сальсы или неострой аджики), 2 ст. л. изюма, 1 ст. л. меда, 3–4 зубчика чеснока, ½ стакана воды, растительное масло, 1 ч. л. кумина, ½ ч. л. корицы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить бедрышки и подрумянить в режиме «Выпечка» в течение 15 минут, один раз перевернуть. Лечо соединить с водой, добавить изюм, пропущенный через пресс чеснок, мед, кумин, корицу, соль и перец, тщательно перемешать. Приготовленной смесью залить бедрышки. Готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Куриные крылышки

Что понадобится: *500 г куриных крылышек, 1 стакан кетчупа для шашлыка, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Куриные крылышки промыть, разрезать пополам. Добавить нарезанный полукольцами лук, чеснок, соль, перец, хорошо

перемешать. Залить кетчупом и оставить в холодильнике на ночь. Затем всю массу выложить в чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут, перевернув при этом 1–2 раза.

Курочка с шампиньонами и маслинами

Что понадобится: *1 курица, 200 г шампиньонов, 150 г маслин, 2 зубчика чеснока, 1 стакан молока, 1 бульонный кубик, 2 ст. л. муки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Молоко смешать с мукой и раскрошенным бульонным кубиком. Курицу разрезать на кусочки, выложить в чашу мультиварки, залить молочной смесью. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. Добавить грибы, маслины, пропущенный через пресс чеснок, посолить и поперчить по вкусу. Готовить еще 1 час.

Курица с овощами

Что понадобится: *500 г курицы, 1 упаковка замороженных овощей, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, приправы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Влить в чашу мультиварки растительное масло, выложить нарезанный лук, готовить в режиме «Выпечка» 15 минут. Добавить кусочки курицы и продолжать готовить еще 15 минут. Посолить, поперчить и приправить по вкусу. Добавить замороженные овощи и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Курица с грибами по-охотничьи

Что понадобится: *3 куриных окорочка, 200 г грибов, 1 болгарский перец, 1 луковица, 1–2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 4 ст. л. муки, 4 ст. л. оливкового масла, 2 ч. л. томатной пасты, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить оливковое масло. Окорочка разрезать пополам, натереть солью, перцем, посыпать мукой, выложить в мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 15 минут, один раз перевернув. Добавить нарезанные грибы, перец и лук, жарить еще 25 минут, изредка перемешивая. Томатную пасту развести в 1 стакане кипящей воды, влить к мясу

с овощами, посолить, поперчить. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. Готовое блюдо посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Овощное рагу с курицей

Что понадобится: *400 г куриного мяса, 3 картофелины, 1 кабачок, 2 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками, лук – полукольцами. В чашу мультиварки влить немного растительного масла, выложить кусочки курицы и лук, обжарить в режиме «Выпечка» около 20 минут. Нарезать кубиками картофель, кабачок, помидоры и морковь. Выложить все овощи в чашу мультиварки, добавить соль, перец, чеснок. Влить немного воды (около ½ стакана) и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Тушеная курица

Что понадобится: *½ курицы, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, ⅓ ч. л. паприки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Курицу нарезать порционными кусочками, натереть измельченным чесноком, солью и перцем. Лук нарезать полукольцами, болгарский перец – полосками, помидор – кубиками. Морковь натереть на терке. Сложить курицу и овощи в чашу мультиварки, посолить, поперчить, добавить паприку. Закрыть крышку, готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Куриное филе с картофелем под сыром

Что понадобится: *500 г куриного филе, 5 картофелин, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. приправы для курицы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Куриное филе нарезать кубиками. Картофель очистить, крупно нарезать. Лук тонко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить приправу для курицы, соль и перец, влить растительное масло и тщательно перемешать,

чтобы продукты равномерно покрылись специями и маслом. Выложить смесь в чашу мультиварки, полить майонезом и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут.

Картофель с курицей

Что понадобится: *300 г куриного мяса, 3 картофелины, зелень укропа, 3 ст. л. сметаны, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Курицу нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу мультиварки, влить растительное масло. Готовить в режиме «Выпечка» около 20 минут. Картофель очистить, крупно нарезать, положить к курице, перемешать, посолить, поперчить, добавить сметану. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. По окончании приготовления добавить зелень укропа, перемешать.

Телятина по-марокканski

Что понадобится: *1 кг телятины, 1 стакан кураги, 1 луковица, 2 ст. л. кунжутных семян, ¼ стакана апельсинового сока, 1½ стакана мясного бульона, 2 ст. л. оливкового масла, цедра 1 апельсина, ½ ч. л. молотого кориандра, 1 ч. л. кумина, ½ ч. л. корицы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Телятину нарезать небольшими кубиками, выложить в мультиварку, добавить масло и обжарить в режиме «Выпечка» до образования румяной корочки, посолить, поперчить. Курагу залить кипятком на несколько минут, затем воду слить, курагу отжать, нарезать половинками. Лук тонко нашинковать. Курагу и лук добавить к мясу, перемешать, готовить 5 минут. Влить апельсиновый сок и бульон (мясо должно быть полностью покрыто), добавить апельсиновую цедру, кориандр, кумин и корицу, готовить в режиме «Тушение» 1 час. При необходимости добавить немного бульона. Кунжутные семена обжарить в сковороде до золотистого цвета. Готовое мясо посыпать кунжутом.

Плов с говядиной

Что понадобится: *500 г говядины, 1 стакан риса, 1 морковь, 1*

луковица, 3–4 зубчика чеснока, растительное масло, специи, соль

Как приготовить:

Влить растительное масло в чашу мультиварки. Говядину нарезать маленькими кусочками, выложить в мультиварку, готовить в режиме «Выпечка» 10 минут, время от времени перемешивая. Добавить нашинкованный лук и тертую морковь, готовить, перемешивая, 5 минут. Рис промыть в нескольких водах, пока вода не станет прозрачной. Всыпать рис в чашу мультиварки, влить кипящую воду, чтобы она полностью покрыла его. Добавить соль, специи, готовить в режиме «Плов» 30 минут. На поверхность риса положить целые очищенные зубчики чеснока, слегка их вдавить, готовить еще 30 минут. По окончании приготовления чеснок вынуть, рис перемешать.

Телятина с лисичками

Что понадобится: *500 г телятины, 100 г лисичек, 2 помидора, 2 луковицы, 750 мл яблочного сидра, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Телятину нарезать небольшими кусочками. В чаше мультиварки распустить сливочное масло, добавить растительное. Положить кусочки телятины и обжаривать в режиме «Выпечка» около 10 минут, время от времени перемешивая. Добавить нарезанный лук и лисички, готовить 5 минут. Положить нарезанные помидоры, готовить 3 минуты. Затем влить сидр, добавить соль, перец и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа, пока соус не уварится.

Лагман с огурцами

Что понадобится: *500 г говядины, 250 г лапши, 4 помидора, 4 свежих огурца, 3 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. виноградного уксуса, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло. Мясо нарезать небольшими кубиками, выложить в мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Добавить лук, нарезанный полукольцами, жарить, перемешивая, 5 минут. Затем добавить нарезанные помидоры, готовить 10 минут. Влить уксус,

посолить, поперчить и готовить в режиме «Тушение» около 40 минут. Затем добавить мелко нарезанные огурцы, тушить 10 минут. Лапшу отварить до готовности. Выложить ее к мясу, перемешать и прогреть в режиме «Подогрев» 10 минут. Подавать, посыпав рубленым зеленым луком.

Макароны с мясом

Что понадобится: *500 г говядины, 200 г макарон, 1 морковь, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 1 лавровый лист, ½ ч. л. куркумы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло, хорошо прогреть. Добавить мелко нарезанный лук и мясо, нарезанное небольшими кусочками, обжаривать в режиме «Выпечка» 10 минут. Положить тертую морковь, жарить, перемешивая, 5 минут. Влить немного воды, готовить в режиме «Тушение» 25 минут. Затем всыпать макароны, влить кипящую воду (чтобы она полностью покрыла макароны), добавить чеснок, томатную пасту, лавровый лист, куркуму, соль и перец. Готовить в режиме «Плов» 40 минут. После сигнала о готовности открыть крышку, перемешать макароны с мясом.

Хашлама из говядины

Что понадобится: *1 кг говядины, 500 г баклажанов, 4 помидора, 3–4 луковицы, зелень петрушки, кинзы и базилика, 2 ст. л. растительного масла, хмели-сунели, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Мясо нарубить на средние куски, посыпать специями, посолить. Баклажаны нарезать кубиками, посыпать солью и оставить на 30 минут, чтобы вышла горечь, затем промыть холодной водой и обсушить. Помидоры залить кипятком, очистить от кожицы, мелко нарезать. В чашу мультиварки влить растительное масло, положить мясо, обжарить в режиме «Выпечка» 20 минут, время от времени перемешивая. Поверх мяса выложить слоями нарезанный кольцами лук, баклажаны и помидоры. Посыпать солью, перцем и хмели-сунели, влить ½ стакана воды. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. Подавать, посыпав зеленью.

Бигос с мясом

Что понадобится: *500 г говядины, 250 г бекона, 500 г варено-копченой колбасы, 30 г сушеных грибов, 600 г белокочанной капусты, 900 г квашеной капусты, 1 стакан красного сухого вина, 1 ст. л. смальца (топленого сала), 2 ст. л. меда, 4 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Сушеные грибы замочить на ночь, затем тщательно промыть. В чаше мультиварки разогреть смалец, добавить нарезанный бекон, обжарить, помешивая, в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить нарезанную кубиками говядину, жарить, перемешивая, до зарумянивания. Добавить квашеную капусту, сушеные грибы, мед, лавровый лист, соль и перец. Влить 2 стакана воды и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем положить нашинкованную белокочанную капусту, нарезанную соломкой колбасу, влить вино и готовить еще 1 час.

Говядина с овощами

Что понадобится: *500 г говядины, 2 моркови, 1 болгарский перец, 1 луковица, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 лавровых листа, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Говядину промыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками, посыпать мукой. В чаше мультиварки разогреть сливочное масло, положить мясо, обжарить, перемешивая, до образования румяной корочки. Добавить нашинкованный лук и тертую морковь, обжарить несколько минут. Затем положить нарезанный болгарский перец, лавровый лист, соль и перец, влить немного кипящей воды и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Говядина с морковью

Что понадобится: *1,5 кг говядины, 2 моркови, 2 луковицы, 1 стакан бульона, 3 ст. л. оливкового масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Говядину нарезать небольшими кусочками. В чаше мультиварки разогреть оливковое масло, обжарить мясо в режиме

«Выпечка» до зарумянивания, периодически перемешивая. Добавить нарезанный полукольцами лук, жарить 5 минут. Затем положить нарезанную крупными брусочками морковь и обжаривать, перемешивая, 5 минут. Влить кипящий бульон, добавить соль, перец, закрыть крышкой и готовить в режиме «Тушение» около 1 часа.

Чахохбили из говядины

Что понадобится: *500 г говядины, 4 помидора, 3 луковицы, 1–2 зубчика чеснока, 3 веточки кинзы, 3 веточки петрушки, 3 веточки базилика, 1 веточка чабера, растительное масло, 1 ст. л. муки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Говядину нарезать кубиками, обвалять в муке, выложить в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Добавить нарезанный полукольцами лук, жарить, перемешивая, 5 минут. Помидоры очистить от кожицы, нарезать, добавить к мясу, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем посолить, поперчить, добавить измельченный чеснок и нарезанную зелень, готовить еще 20 минут.

Говядина с шампиньонами в томате

Что понадобится: *1 кг говядины, 500 г шампиньонов, 1 кг помидоров, 1 болгарский перец, 4 моркови, 2 луковицы, 2 ст. л. оливкового масла, 100 г томатной пасты, 2 кубика говяжьего бульона, 1 ст. л. сушеных прованских трав, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть оливковое масло. Положить нарезанную кубиками говядину и обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить крупно нарезанный лук и нашинкованную морковь, жарить, перемешивая, около 5 минут. Затем положить нарезанные помидоры, перемешать, закрыть крышкой и готовить 10 минут. Добавить нарезанный болгарский перец, томатную пасту, бульонные кубики, прованские травы, соль и перец, готовить в режиме «Тушение» 40 минут. Добавить нарезанные шампиньоны и готовить еще 40 минут.

Говядина с маринованными шампиньонами

Что понадобится: *700 г говядины, 400 г маринованных шампиньонов, 2–3 болгарских перца, 5 луковиц, 3 зубчика чеснока, ½ стакана красного вина, 3 ст. л. растительного масла, 100 г кетчупа, 3–4 ст. л. соуса «Табаско», 3–4 ст. л. любого острого соуса, паприка, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть растительное масло, положить нарезанную говядину, обжарить в режиме «Выпечка» до зарумянивания, время от времени перемешивая. Добавить лук, нарезанный крупными полукольцами, жарить 5 минут. Положить болгарский перец, нарезанный крупной соломкой, жарить, перемешивая, 5 минут. Добавить кетчуп, острый соус, паприку, соль и перец, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем положить маринованные шампиньоны, измельченный чеснок, влить вино, добавить соус «Табаско» и готовить еще 1 час.

Говядина с шампиньонами в красном вине

Что понадобится: *1 кг говядины, 500 г шампиньонов, 5 помидоров, 2 болгарских перца, 2 моркови, 1 луковица, 5 зубчиков чеснока, 2 стакана красного сухого вина, 6 ст. л. растительного масла, 2 бульонных кубика, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть растительное масло. Добавить нарезанную кусочками говядину и обжарить в режиме «Выпечка» до зарумянивания, время от времен перемешивая. Добавить нашинкованные лук и морковь, готовить 5 минут. Положить нарезанные помидоры и болгарский перец, готовить 5 минут. Затем добавить измельченный чеснок, бульонные кубики, соль и перец, влить вино и готовить в режиме «Тушение» 40 минут. Добавить нарезанные шампиньоны и готовить еще 30 минут.

Говядина с картофелем и сельдереем

Что понадобится: *1,5 кг говядины, 6 картофелин, 2 помидора, 2 моркови, 1 луковица, 6 черешков сельдерея, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 стакан красного вина, 3 стакана воды, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 кубика говяжьего бульона, 4 ст. л. муки, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. соли, сушеный тимьян*

Как приготовить:

Говядину нарезать, посолить, поперчить, посыпать мукой. В чаше мультиварки растопить сливочное масло, добавить растительное масло. Выложить мясо и подрумянить несколько минут в режиме «Выпечка», время от времени перемешивая. Добавить нарезанные лук и морковь, готовить 10 минут.

Затем положить мелко нарезанные помидоры, готовить 10 минут. После этого добавить нарезанный картофель, нашинкованный сельдерей и измельченный чеснок, влить воду, вино, положить бульонные кубики, тимьян, соль и перец. Готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Говядина, тушенная с медом и горчицей

Что понадобится: *1 кг говядины, 1 болгарский перец, 2 моркови, 3 черешка сельдерея, 1 луковица, 2 стакана воды, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. меда, 4 ст. л. кетчупа, 2 ч. л. острой горчицы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Говядину нарезать кубиками. В чаше мультиварки разогреть растительное масло. Положить нарезанную говядину и обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить нашинкованные морковь, лук и сельдерей, готовить 10 минут. Затем добавить нарезанный болгарский перец, перемешать, готовить 5 минут. В миске смешать лимонный сок, мед, кетчуп, горчицу и воду. Залить мясо, добавить соль и перец. Готовить в режиме «Тушение» 2–2,5 часа.

Говядина с картофелем и паприкой

Что понадобится: *1 кг говядины, 4 крупные картофелины, 3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2 стакана воды, 2 ст. л. сливочного масла, ¼ ч. л. сушеного майорана, 5 ст. л. паприки, тмин, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Говядину нарезать кубиками. В чаше мультиварки разогреть сливочное масло. Положить нарезанную говядину и обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить нашинкованный лук, готовить, периодически перемешивая, 10 минут. Добавить тмин, майоран, чеснок и паприку, готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Затем положить нарезанный картофель, влить воду, посолить, поперчить и готовить еще 1,5 часа.

Говядина с картофелем по-французски

Что понадобится: *700 г постной говядины, 8 помидоров, 2 картофелины, 4 моркови, 2 стакана говяжьего бульона, 2 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. муки, 2 ст. л. дижонской горчицы, ¾ ч. л. сушеного тимьяна, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Говядину нарезать кубиками, посолить, поперчить, посыпать мукой. В чаше мультиварки разогреть растительное масло. Выложить мясо и подрумянить его несколько минут в режиме «Выпечка», время от времени перемешивая. Добавить тертую морковь, готовить 5 минут. Затем положить нарезанные помидоры, перемешать, закрыть крышкой и готовить 15 минут. После этого положить нарезанный картофель, влить кипящий бульон, добавить горчицу, тимьян, соль и перец. Готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Аргентинское рагу

Что понадобится: *1 кг говядины, 50 г свиного сала, 5 картофелин, 300 г тыквы, 1 банка консервированной кукурузы, 250 г консервированных помидоров, 2 болгарских перца, 2 персика, 200 г винограда без косточек, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 стакан белого вина, 2 стакана мясного бульона, 1 лавровый лист, сушеный базилик, сушеный майоран, кайенский перец, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Сало нарезать кубиками, положить в чашу мультиварки, обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут, чтобы вытопился жир. Добавить нарезанную кубиками говядину и жарить, перемешивая, 10 минут. Добавить нарезанный лук, чеснок, готовить еще 5 минут. Влить вино и бульон, добавить лавровый лист, базилик, майоран, соль и перец. Готовить в режиме «Тушение» 45 минут. Затем положить нарезанные кубиками картофель и тыкву, нашинкованный болгарский перец, кукурузу и помидоры (предварительно очищенные от кожицы), перемешать, готовить 1 час. Персики обдать горячей водой, очистить от кожицы, удалить косточку, нарезать не очень тонкими ломтиками. Виноград вымыть, обсушить, разрезать каждую ягоду пополам. Подготовленные фрукты добавить в кастрюлю к мясу, аккуратно перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Готовить 10 минут.

Рагу с говядиной в печеной тыкве

Что понадобится: *1 кг говядины, 1 тыква, 5 картофелин, 4 моркови, 1 болгарский перец, 400 г консервированных помидоров, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1 стакан воды, 3 ст. л. растительного масла, 2 бульонных кубика, ½ ч. л. молотого черного перца, соль*

Как приготовить:

Говядину нарезать кубиками. В чаше мультиварки разогреть растительное масло, подрумянить говядину в режиме «Выпечка» несколько минут, перемешивая. Добавить нашинкованные лук и морковь, готовить 10 минут. Затем положить болгарский перец и консервированные помидоры, готовить в режиме «Тушение» 45 минут. Добавить крупно нарезанный картофель, чеснок, влить воду, добавить бульонные кубики, соль и перец, готовить 1 час. Тыкву тщательно вымыть, срезать верхушку в виде крышечки, аккуратно вырезать мякоть, оставив дно и стенки толщиной 2–3 см. Готовое рагу выложить в тыкву, закрыть «крышечкой» и поместить в разогретую духовку. Запекать 40 минут.

Тушеная говядина по-болонски

Что понадобится: *350 г говяжьего фарша, 5 картофелин, 400 г консервированных помидоров в собственном соку, 100 г стручковой фасоли, 1 луковица фенхеля, 1 репчатая луковица, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, ⅔ стакана куриного бульона, растительное масло, цедра 1 лимона, 1 ст. л. коричневого сахара, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть растительное масло, обжарить нарезанный лук в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить мясной фарш, жарить, перемешивая, 10 минут. Затем положить консервированные помидоры с соком и измельченный чеснок, закрыть крышкой, готовить 15 минут. Добавить нарезанный картофель, влить бульон, положить соль, перец и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем положить нарезанную тонкой соломкой цедру лимона, сахар, стручковую фасоль и нарезанный пластинками фенхель, готовить 15 минут. Добавить соль и перец по вкусу, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Говядина с шампиньонами и фасолью

Что понадобится: *500 г говяжьего фарша, 250 г шампиньонов,*

250 г консервированной красной фасоли, 1 болгарский перец, 4 помидора, 2 моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, ½ стакана воды, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. чесночного порошка, ½ ч. л. луковой приправы, ½ ч. л. орегано, ½ ч. л. тимьяна, ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. молотого красного перца, соль

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть растительное масло, обжарить нарезанный лук в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить мясной фарш, жарить, перемешивая, 10 минут. Затем положить нарезанные шампиньоны и тертую морковь, готовить 10 минут. Добавить нарезанные помидоры и болгарский перец, закрыть крышкой, готовить 10 минут. После этого положить консервированную фасоль, измельченный чеснок, влить кипящую воду, добавить приправы, специи и соль, готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Говядина с фасолью

Что понадобится: *500 г говядины, 500 г стручковой фасоли, 2 луковицы, зелень петрушки и базилика, ½ стакана бульона, растительное или топленое масло, лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Нарезать говядину кубиками, выложить в чашу мультиварки, смазанную маслом, и жарить около 10 минут в режиме «Выпечка». Добавить нарезанный лук, жарить, перемешивая, 5 минут. Затем влить немного бульона или воды, добавить лавровый лист, соль, перец и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Положить нарезанную стручковую фасоль, зелень и готовить еще около 20 минут.

Гуляш из говядины

Что понадобится: *1 кг говядины, 50 г свиного жира, 1–2 болгарских перца, 4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. томатного пюре, ½ ч. л. уксуса, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. майорана, 3 ст. л. паприки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть жир, добавить лук, нарезанный полукольцами, готовить в режиме «Выпечка», перемешивая, 10 минут. Уксус развести в ¼ стакана воды, залить

лук, добавить тмин, майоран и паприку, довести до кипения. Выложить к луку нарезанную кубиками говядину, перемешать, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем добавить нарезанный болгарский перец, чеснок, томатное пюре, соль и перец, готовить еще 1–1,5 часа.

Говядина по-бургундски

Что понадобится: *1 кг постной говядины, 200 г консервированных грибов, 2 моркови, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 стакан красного вина, 4 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 1 лавровый лист, ½ ч. л. сушеного тимьяна, ½ ч. л. молотого черного перца, соль*

Как приготовить:

Говядину нарезать кубиками. Муку смешать с солью и молотым перцем. Обвалять в этой смеси кубики говядины. В чаше мультиварки растопить сливочное масло, выложить говядину и хорошо подрумянить со всех сторон в режиме «Выпечка». Добавить нарезанный полукольцами лук, тонко нашинкованную морковь и рубленый чеснок, жарить, перемешивая, 5–10 минут. Затем влить вино, добавить лавровый лист, тимьян, соль и перец, готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа. В конце приготовления положить консервированные грибы и готовить 15 минут с открытой крышкой, чтобы соус немного загустел.

Венгерский гуляш

Что понадобится: *500 г говядины, 2 стакана бульона, 2 картофелины, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1 морковь, 1 стебель черешкового сельдерея, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, ½ стакана нарезанной зелени петрушки, ¼ стакана сметаны, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. паприки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть растительное масло, выложить нарезанное кубиками мясо, подрумянить в режиме «Выпечка» около 10 минут. Добавить нашинкованный лук, посыпать паприкой, жарить, перемешивая 5 минут. Влить кипящий бульон, добавить соль, перец, готовить в режиме «Тушение» 40 минут. Затем положить нарезанный картофель, морковь и чеснок, готовить 30 минут. Добавить нарезанные помидоры, болгарский

перец, нашинкованный сельдерей, тушить еще 30 минут. Добавить сметану и нарезанную зелень, перемешать и готовить 20 минут.

Говядина, тушенная в красном вине

Что понадобится: *750 г постной говядины, 250 г бекона, 500 г шампиньонов, 6 шт. моркови, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 700 мл красного вина, букет гарни (лавровый лист, петрушка, тимьян), молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Бекон мелко нарезать, положить в чашу мультиварки и обжарить в режиме «Выпечка», чтобы вытопился жир. Добавить говядину, нарезанную полосками, обжаривать, помешивая 7–10 минут. Затем положить нашинкованный лук, морковь и чеснок, жарить, перемешивая, 15 минут, посолить, поперчить. Влить вино, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем добавить нарезанные шампиньоны, положить букет гарни и готовить еще 1 час.

Говядина, тушенная в пиве

Что понадобится: *500 г говядины, 4 ломтика бекона, 150 г шампиньонов, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 стакан темного пива, 1 ст. л. муки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Бекон мелко нарезать, положить в чашу мультиварки, обжарить в режиме «Выпечка», чтобы вытопился жир. Бекон вынуть, в жир положить нарезанную говядину, обжаривать, перемешивая 7–10 минут. Затем добавить к мясу нашинкованный лук, жарить, перемешивая, примерно 5 минут. Посыпать мукой, перемешать. Влить пиво и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем добавить нарезанные шампиньоны, чеснок, соль и перец, перемешать и готовить еще 1–1,5 часа.

Говядина с фасолью в красном вине

Что понадобится: *450 г говядины, 250 г шампиньонов, 200 г бобов или фасоли, 5 шт. моркови, 1 крупная луковица, 1 зубчик чеснока, 1 веточка тимьяна, 1 веточка розмарина, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 700 мл красного вина, 2 ст. л. растительного масла, вода, цедра и сок 1 апельсина, 1 лавровый*

лист, молотый черный перец, соль

Как приготовить:

Бобы или фасоль замочить на ночь. В чашу мультиварки влить растительное масло, положить мясо, нарезанное кубиками, и жарить в режиме «Выпечка», перемешивая, 10 минут. Добавить нашинкованный лук и морковь, готовить 10 минут. Затем положить бобы или фасоль, влить вино, немного воды, положить лавровый лист, соль, перец и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа. Добавить нарезанные шампиньоны, измельченные чеснок, тимьян, розмарин, петрушку, цедру и апельсиновый сок, перемешать. При необходимости влить немного воды. Готовить еще 30–40 минут.

Говядина по-гречески

Что понадобится: *500 г говядины, 7 картофелин, 400 г консервированных помидоров в собственном соку, 400 г консервированных артишоков, 200 г стручковой фасоли или горошка, 50 г маслин без косточек, 7–8 маленьких луковиц, 2 зубчика чеснока, 1½ стакана красного вина, 1 ст. л. оливкового масла, 1 лавровый лист, ½ ч. л. молотой корицы, ½ ч. л. молотого кумина, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Мясо нарезать крупными кубиками, положить в чашу мультиварки, добавить оливковое масло и обжарить в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Луковицы очистить, положить целиком к мясу, готовить 5 минут. Добавить нарезанные помидоры, измельченный чеснок, лавровый лист, корицу, кумин, перец, соль, готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Добавить нарезанный картофель, влить красное вино и готовить 1 час. Артишоки разрезать пополам. Стручковую фасоль разрезать на несколько частей. Артишоки, фасоль и маслины положить к мясу, посолить, поперчить и готовить еще 10 минут.

Тушеная говядина по-тосканski

Что понадобится: *1 кг говядины, 2 моркови, 2 стакана зеленого горошка, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 стебель черешкового сельдерея, ⅓ стакана нарезанной зелени петрушки, 6 веточек тимьяна, 2 стакана красного сухого вина, 1 стакан бульона, 1 стакан воды, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. муки, 2 лавровых листа, молотый черный перец,*

соль

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть сливочное и оливковое масло, добавить мясо, нарезанное кубиками, обжарить в режиме «Выпечка» в течение 10 минут. Добавить нашинкованный лук, жарить, перемешивая, 5 минут. Посыпать мукой, перемешать. Влить вино, бульон и воду, посолить, поперчить, готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Положить нарезанную морковь, измельченный чеснок, сельдерей, тимьян и лавровый лист, готовить 1,5 часа. В конце приготовления добавить зеленый горошек, нарезанную зелень петрушки и готовить 10 минут.

Говядина с черносливом

Что понадобится: *500 г говядины, 300 г чернослива без косточек, 3 луковицы, зелень кинзы и петрушки, 1 ст. л. муки, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Чернослив промыть, залить кипятком на несколько минут, затем воду слить, чернослив отжать.

Говядину нарезать кубиками, посолить, поперчить, посыпать мукой, выложить в чашу мультиварки и обжарить в масле в режиме «Выпечка» до образования румяной корочки (около 10 минут). Добавить нарезанный лук, жарить еще несколько минут, перемешивая. Затем положить чернослив, влить 1 стакан кипящей воды и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа. В конце приготовления посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью кинзы и петрушки.

Тушеная говядина по-немецки

Что понадобится: *2 кг говядины, 400 г бекона, 1 морковь, 1 луковица, 20 г зелени петрушки, ½ стакана бульона, 2 стакана воды, 2 стакана яблочного или винного уксуса, цедра 1 лимона, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики, 1 ст. л. соли*

Как приготовить:

Говядину слегка отбить со всех сторон. Положить в миску, добавить нарезанный кольцами лук, лимонную цедру, лавровый лист, гвоздику и соль, влить уксус и воду, закрыть крышкой и поместить в холодильник для маринования на 3 дня. Каждый день мясо необходимо переворачивать. В мультиварку положить

ломтики бекона, обжарить в режиме «Выпечка», чтобы вытопился жир. Бекон вынуть, а в жир положить маринованную говядину и обжарить со всех сторон в течение 10 минут. Влить маринад, добавить бульон (мясо должно быть наполовину покрыто жидкостью), положить нарезанную кружочками морковь и измельченную зелень петрушки. Готовить в режиме «Тушение» 3 часа.

Запеченная говядина

Что понадобится: *2 кг говядины (целым куском), 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. чесночного порошка, ½ ч. л. орегано, ½ ч. л. тимьяна, ½ ч. л. молотого черного перца, ½ ч. л. молотого красного перца, 1 ч. л. соли*

Как приготовить:

Говядину промыть, обсушить, натереть смесью из специй, масла и соли и дать постоять 30 минут. Затем положить в чашу мультиварки, закрыть крышкой и запекать мясо в режиме «Выпечка». Время запекания зависит от размера куска: 2 кг – 1,5 часа, 1,5 кг – 1 час 15 минут, 1 кг – 1 час, 750 г – 45 минут. По окончании приготовления оставить мясо в выключенной мультиварке на 15 минут. Подавать, нарезав ломтиками и полив образовавшимся при запекании соком.

Грузинская солянка

Что понадобится: *800 г говядины, 1 болгарский перец, 1 помидор, 1 соленый огурец, 3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени (кинза, укроп, петрушка), растительное масло, 2 ст. л. томатной пасты, хмели-сунели, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Говядину мелко нарезать, обжарить в чаше мультиварки, смазанной растительным маслом, в режиме «Выпечка». Затем влить воду, посолить, поперчить и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа. Для соуса лук нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить томатную пасту и нарезанный помидор, тушить 3 минуты. Добавить нашинкованный болгарский перец и мелко нарубленный соленый огурец, тушить 10 минут. Приготовленный соус выложить к мясу, добавить измельченный чеснок, хмели-сунели и нарезанную зелень, перемешать и готовить в режиме «Тушение» 30 минут.

Рулетики из говядины с беконом

Что понадобится: *1,5 кг говядины, 8 ломтиков бекона, 4 маринованных огурца, 1 луковица, 1½ стакана говяжьего бульона, растительное масло, 2 ст. л. муки, 2 ч. л. крахмала, 2 ст. л. горчицы, лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Мясо разрезать на 16 тонких ломтиков. Ломтики бекона разрезать пополам. Огурцы нарезать длинными полосками, лук измельчить. Каждый ломтик мяса смазать горчицей, положить по ломтику бекона, немного лука и полоску огурца. Мясо свернуть в рулетики, края закрепить деревянными зубочистками. Рулетики посыпать мукой, выложить в чашу мультиварки и подрумянить со всех сторон на растительном масле в режиме «Выпечка» (10 минут). Затем влить бульон, добавить лавровый лист, соль, перец и разведенный в холодной воде крахмал. Готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Бефстроганов

Что понадобится: *500 г говядины, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, 2 лавровых листа, ½ стакана воды, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Говядину нарезать тонкими полосками, запанировать в муке. В чашу мультиварки положить сливочное масло, добавить говядину и обжарить в режиме «Выпечка» со всех сторон. Добавить нарезанный лук и тертую морковь, жарить, перемешивая, 10 минут. Положить сметану, томатную пасту, лавровый лист, соль и перец, перемешать. Влить ½ стакана кипящей воды. Готовить в режиме «Тушение» 1 час 20 минут. Готовое блюдо перемешать.

Бефстроганов с грибами

Что понадобится: *500 г говядины, 250 г грибов, 1 луковица, 1 стакан сметаны или сливок, растительное масло, 2 ст. л. муки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Мясо отбить до полупрозрачности. Слегка обвалять в муке

и только потом нарезать тонкими полосками. В чаше мультиварки разогреть растительное масло, обжарить мясо в режиме «Выпечка» до зарумянивая. Добавить лук, нарезанный полукольцами, и нарезанные грибы, жарить, перемешивая, 15 минут. Затем влить сметану или сливки, посолить, поперчить и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Говяжья печенка в сметане

Что понадобится: *600 г говяжьей печенки, 1 луковица, 2–3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Печенку промыть, очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками, посыпать мукой. В чаше мультиварки разогреть сливочное масло, обжарить печенку в режиме «Выпечка» несколько минут. Добавить лук, нарезанный полукольцами, жарить, перемешивая, 10 минут. Посолить, поперчить, влить сметану и готовить в режиме «Тушение» 1 час. По желанию для аромата можно добавить ½ стакана вина и лавровый лист. По окончании приготовления перемешать.

Свинина шашлычная

Что понадобится: *800 г свинины, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. майонеза, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать кубиками, лук – полукольцами. Хорошо перемешать мясо с луком, чтобы лук дал сок. Добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, перец и майонез, тщательно перемешать, оставить на 1 час. Выложить мясо с луком в чашу мультиварки, готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Свиные отбивные с сыром

Что понадобится: *500 г свиного ошейка, 1 луковица, зелень петрушки, 150 г тертого сыра, молотый черный перец, соль, растительное масло, майонез*

Как приготовить:

Ошеек нарезать тонкими стейками толщиной 1 см, слегка отбить, хорошо посолить и поперчить. Чашу мультиварки смазать

растительным маслом, выложить слой мяса, смазать майонезом, сверху выложить нарезанный полукольцами лук, посыпать петрушкой и тертым сыром. Последовательность повторить несколько раз. Закрыть крышку мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 65 минут.

Тушеная свинина с соусом барбекю

Что понадобится: *1,5 кг свинины, 500 мл бульона, 300 г соуса барбекю, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать, положить в мультиварку, влить бульон. Готовить в режиме «Тушение» 2 часа. Затем влить соус барбекю, добавить по вкусу соль, перец и готовить еще 30 минут.

Свинина по-французски

Что понадобится: *500 г свинины, 2 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 100 г тертого сыра, майонез, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить, смазать майонезом. Положить в мультиварку, готовить в режиме «Выпечка» 30 минут, периодически переворачивая. Поверх мяса выложить тертую морковь, нарезанный кольцами лук, кружочки помидоров и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» еще 30 минут.

Свинина с овощами

Что понадобится: *500 г свинины, 4 картофелины, 2 моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, растительное масло, 1 лавровый лист, приправы по вкусу, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать кубиками. Влить в кастрюльку мультиварки растительное масло, положить мясо. Обжарить в режиме «Выпечка» 10 минут, время от времени перемешивая. Добавить нарезанный лук и морковь, жарить, перемешивая, 5 минут. Положить нарезанный картофель, лавровый лист, приправы, посолить, поперчить, влить немного воды и готовить

в режиме «Тушение» 1,5 часа. По окончании приготовления открыть крышку, добавить пропущенный через пресс чеснок и мелко нарезанную зелень петрушки, аккуратно перемешать.

Свинина с картофелем

Что понадобится: *500 г свинины, 5 картофелин, 1 луковица, растительное масло, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать кубиками, лук – полукольцами. В чашу мультиварки влить растительное масло, включить режим «Выпечка», обжарить лук со свининой в течение 20 минут. Добавить нарезанный картофель, соль, перец и лавровый лист, влить немного воды. Закрыть крышку и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Свинина со стручковой фасолью

Что понадобится: *500 г свинины, 500 г стручковой фасоли, 2 ст. л. сливочного масла, щепотка тимьяна, щепотка розмарина, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать кубиками. В чаше мультиварки разогреть сливочное масло, положить свинину, добавить перец, соль и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа. Фасоль нарезать небольшими кусочками, положить к мясу, добавить тимьян и розмарин. Готовить еще 20 минут.

Картофельная запеканка с мясом

Что понадобится: *400 г свиного фарша, 5 картофелин, 1 луковица, 2 яйца, 150 г тертого сыра, зелень укропа, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Картофель отварить в мундире, очистить, размять в пюре, добавить взбитые яйца, тертый сыр, соль, перец и мелко нарезанный укроп. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле, соединить с мясным фаршем, добавить соль, перец, перемешать. Кастрюльку мультиварки смазать растительным маслом. Половину картофеля выложить на дно, сверху распределить фарш и выложить оставшийся картофель. Готовить

в режиме «Выпечка» 1 час.

Свинина с картофелем под сыром

Что понадобится: *350 г свинины, 5 картофелин, 100 г тертого сыра, ½ стакана молока, 3 ст. л. майонеза, растительное масло, приправа для картофеля, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Картофель очистить, нарезать ломтиками, положить в мультиварку, добавить растительное масло и приправу для картофеля, перемешать. Свинину нарезать тонкими ломтиками, слегка отбить, натереть солью и перцем. Выложить мясо поверх картофеля. Молоко смешать с майонезом, добавить соль и перец. Мясо с картофелем залить молочной смесью и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Свиные ребрышки с грибами в пиве

Что понадобится: *1 кг свиных ребрышек, 200 г грибов, 1 луковица, 1 стакан пива, 2 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Ребрышки разрезать. В чашу мультиварки влить растительное масло, положить ребрышки, обжаривать, перемешивая, в режиме «Выпечка» 10 минут. Добавить нарезанный лук, жарить 5 минут. Затем положить нарезанные грибы, жарить 10 минут. Посолить, поперчить, добавить лавровый лист, влить пиво и готовить в режиме «Тушение» 2 часа.

Свинина с яблоками

Что понадобится: *600 г свинины, 2 яблока, 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. крахмала, 1 ст. л. горчицы, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать кубиками. Положить в кастрюльку мультиварки сливочное масло, добавить свинину, готовить в режиме «Выпечка» 10 минут, перемешивая. Добавить нарезанный лук, жарить 5 минут. Положить сметану и горчицу, добавить соль, перец, лавровый лист, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем добавить нарезанные яблоки и крахмал,

разведенный в 1 стакане воды. Готовить еще 30 минут.

Свиная рулька с квашеной капустой

Что понадобится: *1 свиная рулька, 800 г квашеной капусты, 1 морковь, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, зелень, 500 мл пива, 3 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. меда, лавровый лист, 1 ст. л. тмина, гвоздика, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свиную рульку хорошо промыть, выложить в мультиварку. Добавить нарезанные лук, морковь и чеснок, посолить, поперчить, готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Влить пиво, добавить соевый соус и мед, положить лавровый лист и гвоздику, готовить 1 час. Затем выложить квашеную капусту и молотый тмин, готовить 1,5 часа. В конце приготовления посыпать свежей мелко нарубленной зеленью.

Макароны по-флотски со свининой

Что понадобится: *400 г свиного фарша, 200 г макарон из пшеницы твердых сортов, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль, вода*

Как приготовить:

В чашу мультиварки положить сливочное масло, добавить нарезанный лук и обжарить в режиме «Выпечка» 5 минут. Добавить свиной фарш, готовить, перемешивая, 15 минут, посолить, поперчить. Положить макароны и влить кипящую воду (чтобы она полностью покрыла макароны). Готовить в режиме «Плов» примерно 1 час. Готовое блюдо аккуратно перемешать.

Буженина

Что понадобится: *1 кг свиного ошейка, 4–5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. горчицы, молотый черный перец, тимьян, розмарин, 4 ст. л. майонеза, соль*

Как приготовить:

Ошеек промыть, обсушить полотенцем. Сделать надрезы и нашпиговать мясо зубчиками чеснока. Щедро натереть солью и перцем. Смешать горчицу, майонез и специи. Полученным соусом обмазать мясо, оставить на 1–2 часа, чтобы оно промариновалось. Включить мультиварку в режим «Выпечка».

Выложить мясо, обжарить с одной стороны 20 минут, затем перевернуть и обжарить 20 минут с другой стороны. Затем готовить в режиме «Тушение»

3 часа. За это время 1 раз перевернуть. Готовую буженину остудить и нарезать ломтиками.

Настоящая лазанья

Что понадобится: *500 г свиного фарша, 200 г листов для лазаньи, 1 луковица, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 150 г тертого сыра, 1 стакан томатного соуса, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Для соуса бешамель: 2 яйца, 1½ стакана молока, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль

Как приготовить:

В сковороде разогреть растительное масло, обжарить мелко нарезанный лук. Добавить фарш, жарить, перемешивая, около 10 минут. Посолить, поперчить, влить томатный соус, тушить 5 минут. Снять с огня, добавить зелень петрушки, перемешать. Для соуса бешамель сливочное масло растопить в кастрюльке, всыпать муку, пассеровать 2 минуты. Постоянно помешивая, влить кипящее молоко, варить 3–4 минуты. Загустевший соус снять с огня, вбить по одному яйца, добавить соль, перец и половину тертого сыра. На дно чаши мультиварки вылить немного соуса, выложить в один слой листы лазаньи. Сверху распределить часть мясного фарша, полить соусом бешамель и посыпать тертым сыром. Последовательность повторить 3 раза. Готовить в режиме «Выпечка» 1,5 часа.

Тефтели с рисом в томатном соусе

Что понадобится: *500 г свиного фарша, ½ стакана риса, 1 луковица, 1–2 ломтика белого хлеба, растительное масло, мука для панировки, молотый черный перец, соль*

Для соуса: ½ стакана томатного соуса, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. муки, 1 стакан воды

Как приготовить:

Рис отварить до полуготовности (5–7 минут), соединить с фаршем, добавить размоченный хлеб, рубленый лук, соль и перец, тщательно перемешать. Сформовать небольшие тефтели, запанировать их в муке. В чашу мультиварки влить растительное масло, положить тефтели, обжарить их со всех сторон в режиме

«Выпечка» в течение 20 минут. Для соуса сметану растворить в воде, добавить томатный соус и муку, тщательно перемешать, чтобы не было комков. Тефтели залить соусом, готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Котлеты

Что понадобится: *500 г смешанного фарша (свинина + говядина), 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, мука или панировочные сухари, молоко, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Лук мелко нарезать, соединить с фаршем. Добавить пропущенный через пресс чеснок, замоченный в молоке хлеб, яйцо, соль и перец, тщательно перемешать. Сформовать небольшие котлеты, запанировать их в муке или молотых сухарях. В чашу мультиварки влить немного растительного масла, выложить котлеты. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут, затем перевернуть на другую сторону и готовить еще 20 минут.

Котлеты с помидорами и сыром

Что понадобится: *500 г смешанного фарша (свинина + говядина), 1–2 помидора, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 150 г тертого сыра, 2 ст. л. майонеза, мука для панировки, молоко, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Лук мелко нарезать, соединить с фаршем. Добавить пропущенный через пресс чеснок, замоченный в молоке хлеб, яйцо, соль и перец, тщательно перемешать. Сформовать небольшие котлетки, запанировать их в муке. В чашу мультиварки влить немного растительного масла, выложить котлетки. Готовить в режиме «Выпечка» 20 минут, затем перевернуть на другую сторону. На котлеты выложить кружочки помидоров, полить майонезом и посыпать зеленью и тертым сыром. Готовить еще 20 минут.

Баранина в винном соусе

Что понадобится: *500 г баранины, 1 луковица, ½ стакана*

красного вина, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, ¼ ч. л. тимьяна, молотый черный перец, соль

Как приготовить:

Баранину нарезать кубиками, обвалять в муке. В чашу мультиварки добавить сливочное масло, выложить кусочки мяса, обжарить 10 минут в режиме «Выпечка». Добавить мелко нарезанный лук, жарить, перемешивая, еще 10 минут. Добавить томатную пасту, готовить 3 минуты. Влить вино и немного воды (чтобы жидкость покрывала мясо), добавить соль, перец, тимьян. Готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Чанахи

Что понадобится: *500 г баранины, 3–4 картофелины, 1 небольшой баклажан, 1 болгарский перец, 3 помидора, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1 стакан рубленой зелени (петрушка, укроп, базилик, кинза), молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Баранину нарезать, положить в мультиварку. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, мелко нарезать, добавить к мясу, посолить, поперчить, перемешать. Закрыть крышку, готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем выложить слоями нарезанные картофель, лук, болгарский перец и баклажаны, посолить и поперчить по вкусу. Влить немного воды, готовить еще 1 час. В конце приготовления добавить мелко нарезанный чеснок и рубленую зелень.

Баранина с баклажанами

Что понадобится: *1 кг баранины, 4 баклажана, 2–3 помидора, 2–3 болгарских перца, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, растительное масло, специи по вкусу (майоран, имбирь, мята, тимьян, розмарин, чабер и др.), молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Баранину нарезать небольшими кусочками. Баклажаны вымыть, нарезать кубиками, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. Затем промыть и слегка отжать. Включить мультиварку в режим «Жаренье», влить в чашу небольшое количество масла, дать ему хорошенько прогреться. Выложить в чашу мультиварки нарезанный полукольцами репчатый лук и, перемешивая, слегка обжарить его. Добавить нарезанную

баранину, посолить, поперчить и, перемешивая, обжарить мясо до зарумянивания. Затем положить нарезанные баклажаны, перемешать и готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Добавить нарезанный болгарский перец, помидоры, специи, готовить 1 час. В конце приготовления добавить измельченный чеснок, посолить и поперчить по вкусу. Блюдо перемешать, дать настояться в течение 5–10 минут и подать на стол.

Плов с бараниной

Что понадобится: *300 г баранины, 2 мерных стакана риса, 2 моркови, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, растительное масло, 1 ч. л. молотого кориандра, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Баранину нарезать небольшими кусочками, лук – полукольцами. В чашу мультиварки влить немного растительного масла, выложить мясо и лук. Обжаривать в режиме «Выпечка» около 40 минут, периодически перемешивая. Посолить, поперчить, добавить тертую морковь и кориандр, готовить 10 минут. Затем всыпать рис и влить 4 стакана воды (не перемешивать!). Готовить в режиме «Плов» 40 минут. На поверхность риса положить очищенный чеснок, слегка вдавить его и готовить еще 20 минут. По окончании приготовления плов перемешать и включить режим «Подогрев» на 10–15 минут.

Гречневая каша с рыбой

Что понадобится: *300 г филе рыбы, 1 мерный стакан гречневой крупы, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 50 г тертого сыра, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло, положить нарезанный лук и обжарить в режиме «Выпечка». Затем всыпать промытую гречневую крупу, готовить, перемешивая, 5 минут. Поверх гречневой крупы выложить нарезанную рыбу, влить ½ мерного стакана воды, посолить, приправить перцем. Сметану смешать с пропущенным через пресс чесноком, выложить в мультиварку сверху на продукты, посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Тушение» 40 минут. По окончании открыть крышку и перемешать.

Гречневая каша с консервированной рыбой

Что понадобится: *1 банка рыбных консервов, 1 мерный стакан гречневой крупы, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. кетчупа, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Выложить в чашу мультиварки сливочное масло, всыпать промытую гречневую крупу, слегка обжарить в режиме «Выпечка». Влить 1 стакан кипящей воды, готовить в режиме «Гречневая каша» до звукового сигнала. Рыбные консервы размять вилкой, добавить кетчуп и сметану. Выложить рыбную массу к гречневой каше, посолить, поперчить, аккуратно перемешать. Готовить в режиме «Тушение» 15 минут.

Пангасиус с гречневой кашей

Что понадобится: *500 г филе пангасиуса, 1 стакан гречневой крупы, ½ луковицы, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть сливочное масло, выложить нарезанную рыбу и лук, прогреть в режиме «Выпечка». Всыпать гречневую крупу, добавить сметану, соль, перец. Влить ½ стакана кипящей воды. Закрыть крышкой и готовить в режиме «Плов» 40–45 минут.

Рыба с луком в сметане

Что понадобится: *500 г филе рыбы, 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, зелень, черный перец, соль*

Как приготовить:

Филе рыбы нарезать порционными кусками, лук – полукольцами. Выложить рыбу и лук в мультиварку, посолить, поперчить, добавить сметану, аккуратно перемешать. Готовить в режиме «Выпечка» 40–45 минут. Перед подачей посыпать зеленью.

Рыба с сыром

Что понадобится: *500 г филе рыбы, 1 луковица, 150 г тертого сыра, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сливочного масла,*

молотый черный перец, соль

Как приготовить:

Филе рыбы нарезать кусочками, посыпать солью и перцем. Лук нарезать полукольцами, выложить в чашу мультиварки, добавить сливочное масло. Обжаривать лук в режиме «Выпечка» 10–15 минут, перемешивая. Затем выложить рыбу, обжаренный лук распределить сверху. Смазать майонезом и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 45 минут.

Форель под сливочным соусом

Что понадобится: *2 стейка форели, 1 помидор, 1 болгарский перец, зелень (зеленый лук, петрушка, укроп), 1 стакан сметаны, 50 г тертого сыра, сливочное масло, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть сливочное масло, выложить стейки форели, посолить и готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. За это время 1 раз перевернуть. Болгарский перец нарезать полукольцами, помидор – кружочками. Для соуса половину тертого сыра смешать со сметаной, добавить мелко нарезанную зелень. На стейки выложить слой соуса, затем положить нарезанный болгарский перец и кружочки помидора, немного посолить, полить оставшимся соусом и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Рыба с консервированным нутом в томате

Что понадобится: *500 г рыбного филе, 1 банка консервированного нута, 3 помидора, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, 2 ст. л. муки, растительное масло, ½ стакана томатного соуса, ¼ ч. л. куркумы, ½ ч. л. зиры, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть растительное масло, обжарить мелко нарезанный лук в режиме «Выпечка» 5 минут. Рыбу нарезать, посолить, поперчить и обвалять в муке. Выложить кусочки рыбы в чашу мультиварки и готовить 10 минут вместе с луком, время от времени аккуратно перемешивая. Затем добавить нарезанные кубиками помидоры, измельченный чеснок, выложить консервированный нут, посыпать зеленью и специями, аккуратно перемешать. Залить томатным соусом и готовить

в режиме «Тушение» 40 минут.

Тушеная рыба

Что понадобится: *500 г рыбного филе, 1–2 моркови, 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, ½ стакана воды, растительное масло, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Лук нарезать, морковь натереть на терке. Сложить овощи в мультиварку, добавить растительное масло и готовить в режиме «Выпечка» 20 минут, время от времени перемешивая. Рыбу нарезать, выложить на дно мультиварки, обжаренные овощи распределить сверху. Воду соединить с томатной пастой и сметаной, перемешать до однородности, залить рыбу, добавить лавровый лист, соль и перец. Готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Запеканка из картофеля с рыбой

Что понадобится: *500 г рыбного филе, 4–5 картофелин, 2 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень укропа, 100 г тертого сыра, ½ стакана сметаны, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить и нарезать тонкими пластинами. Лук нарезать полукольцами, помидоры – кружочками. Сметану смешать с пропущенным через пресс чесноком и мелко нарезанным укропом. В чашу мультиварки выложить слой картофеля, смазать сметанным соусом, посолить и приправить перцем. Затем выложить рыбу, смазать соусом. Выложить лук, помидоры, смазать соусом и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. Проверить готовность картофеля. При необходимости довести его до готовности в режиме «Тушение».

Макароны с консервированной рыбой

Что понадобится: *1 банка консервированной рыбы (лосось, горбуша), 150 г макарон, 2 помидора, 1 луковица, зелень петрушки, 2 ст. л. сливочного масла, растительное масло, 2–3 ст. л. соевого соуса, приправа для рыбы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Влить в чашу мультиварки растительное масло, добавить мелко нарезанный лук, обжарить в режиме «Выпечка» 10 минут. Добавить консервированную рыбу, размятую вилкой, нарезанные помидоры, петрушку, приправу для рыбы и соевый соус, аккуратно перемешать. Выложить макароны, влить ½ стакана кипящей воды, посолить, поперчить, сверху выложить кусочки сливочного масла. Закрыть крышку и готовить в режиме «Гречневая каша» или «Плов». По окончании приготовления открыть крышку, перемешать и подать на стол.

Минтай со шпинатом в сметане

Что понадобится: *600 г филе минтая, 1 упаковка замороженного шпината, 1 луковица, 1 стакан сметаны, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Филе минтая нарезать кусочками. В чашу мультиварки влить немного растительного масла и выложить рыбу. Сверху выложить нарезанный лук. Сметану соединить с небольшим количеством воды, залить рыбу, добавить соль и перец. Поверх продуктов уложить замороженный шпинат. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Минтай с цветной капустой

Что понадобится: *1 кг минтая, 500 г цветной капусты, 2–3 помидора, 1 болгарский перец, 1 луковица, 50 г тертого сыра, 5 ст. л. сметаны, 5 ст. л. майонеза, сушеная зелень, 1 ч. л. паприки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Минтай нарезать кусочками, выложить в чашу мультиварки, посолить, поперчить, посыпать сушеной зеленью по вкусу. Лук нарезать полукольцами, помидоры и перец – небольшими кубиками, выложить к рыбе. Смешать по 3 ст. л. майонеза и сметаны, полить рыбу и готовить в режиме «Тушение» 40 минут. Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия, промыть, выложить поверх тушеной рыбы. Смешать оставшиеся сметану и майонез, добавить паприку, соль, полить цветную капусту и посыпать тертым сыром. Готовить еще 20–25 минут.

Лосось с ананасами

Что понадобится: *400 г стейков лосося, 100 г ананасов, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. меда, 1 ч. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Стейки лосося натереть солью, перцем и смазать медом. В чаше мультиварки разогреть сливочное масло, выложить стейки. Ананасы нарезать кубиками, выложить сверху. Готовить в режиме «Выпечка»

20 минут, перевернуть один раз. Смешать сметану и томатную пасту, добавить ½ стакана воды, соль, перец, залить рыбу. Готовить в режиме «Тушение» 40 минут.

Семга с картофелем

Что понадобится: *800 г филе семги, 7 картофелин, 50 г тертого сыра, ½ стакана сливок, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, сок 1 лимона, специи для рыбы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками. В чашу мультиварки влить растительное масло, положить картофель, обжарить в режиме «Выпечка» 10 минут, перемешивая, посолить, поперчить. Филе семги нарезать небольшими полосками, натереть с двух сторон специями, солью и полить лимонным соком. Выложить в мультиварку поверх картофеля, залить сливками. Сливочное масло нарезать маленькими кусочками, выложить поверх рыбы, посыпать тертым сыром. Закрыть крышку и готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Семга с рисом

Что понадобится: *350 г семги, 1 мерный стакан риса, 1½ мерных стакана воды, 2 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки растопить сливочное масло в режиме «Выпечка». Добавить рис, посолить, перемешать. Влить кипящую воду. Сверху выложить кусочки семги, посолить, поперчить и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. По желанию рыбу можно смазать майонезом. Готовить в режиме «Плов». По окончании приготовления вынуть рыбу, рис аккуратно

перемешать и подать на стол вместе с рыбой.

Рыбное карри

Что понадобится: *600 г трески или другой белой рыбы, 2 помидора, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, ломтик корня имбиря (2 см), 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. карри, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Рыбу промыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать небольшими кусочками. Полить лимонным соком, посолить и поперчить. Лук мелко нарезать, выложить в чашу мультиварки и обжарить в растительном масле в режиме «Выпечка» 15 минут. Мелко нарезать чеснок и имбирь, добавить к луку, жарить 3 минуты. Затем добавить нарезанные помидоры, влить кетчуп и сметану, всыпать карри, перемешать, готовить 10 минут. Положить в соус кусочки рыбы и готовить в режиме «Тушение» 30 минут.

Треска по-итальянски

Что понадобится: *500 г филе трески, 400 г консервированных помидоров в собственном соку, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, ½ стакана нарезанных маслин без косточек, 1 ст. л. рубленой петрушки, ½ стакана белого сухого вина, 2 ст. л. оливкового масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить оливковое масло, выложить нарезанный лук и чеснок, готовить в режиме «Выпечка» 10 минут, перемешивая. Добавить нарезанные помидоры с соком, маслины, зелень петрушки и влить вино. Готовить в режиме «Тушение» 15 минут. Выложить нарезанное филе трески, посолить, поперчить. Готовить 30 минут.

Пикша, тушенная с овощами

Что понадобится: *1 пикша, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан сметаны, растительное масло, 2–3 ст. л. муки, приправа для рыбы, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Рыбу очистить, промыть, разрезать на кусочки. Запанировать их в смеси муки, соли и приправы для рыбы. Влить в чашу мультиварки растительное масло, выложить куски рыбы. Закрыть крышку, готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Затем рыбу перевернуть другой стороной и готовить еще 10 минут. Очищенный картофель тонко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами. Выложить овощи к рыбе, посолить, поперчить, залить сметаной (если очень густая, добавить ½ стакана воды). Закрыть крышку, готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Зубатка, тушенная по-датски

Что понадобится: *4 стейка зубатки, 1 луковица, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатной пасты, сок ½ лимона, зелень петрушки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Стейки зубатки натереть солью и перцем, полить лимонным соком. Дно и стенки чаши мультиварки смазать сливочным маслом, выложить рыбу. Лук мелко нарезать, добавить рубленую зелень, взбитые яйца, сметану, томатную пасту, соль, перец и муку, тщательно перемешать. Приготовленную заливку вылить поверх рыбы, распределить кусочки сливочного масла. Закрыть крышку, готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Выпечка

Пирог с рисом и яйцом

Что понадобится: *1 яйцо, ½ стакана сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. растительного масла, 1 стакан муки, 2 ч. л. разрыхлителя, сливочное масло*

Для начинки: 1 стакан отварного риса, 2 отварных яйца, 1 сырое яйцо, 1 зубчик чеснока, зеленый лук, молотый красный перец, соль

Как приготовить:

Для начинки отварной рис соединить с рублеными яйцами, зеленым луком и пропущенным через пресс чесноком, добавить сырое яйцо, соль, перец и хорошо перемешать. Для теста муку перемешать с разрыхлителем. В отдельной посуде взбить миксером яйцо, томатную пасту, сметану и растительное масло. Взбивая, постепенно добавить муку с разрыхлителем. Форму мультиварки смазать сливочным маслом. Ложкой влить половину теста, выложить начинку и залить сверху второй половиной теста. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут. По окончании приготовления вынуть пирог, смазать верх сливочным маслом, перевернуть и снова положить в мультиварку Выпекать еще 25 минут.

Осетинский пирог

Что понадобится: *1 яйцо, 200 г сулугуни, ½ стакана молока, ½ стакана кефира, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 2 стакана муки, 3 ч. л. сухих дрожжей, ½ ч. л. сахара, соль*

Как приготовить:

Молоко подогреть, вылить в небольшую мисочку, добавить сахар и соль, хорошо перемешать. Когда сахар и соль полностью растворятся, добавить дрожжи и тщательно перемешать, чтобы не осталось комочков. Постепенно всыпать часть просеянной муки, перемешать и поставить опару в теплое место. Полученная масса должна быть такой консистенции, как тесто на оладьи. Сливочное масло растопить, остудить. Кефир, сметану и яйцо смешать в отдельной емкости. Смесь оставить на некоторое время при комнатной температуре или немного подогреть, чтобы к моменту соединения с опарой компоненты были теплыми.

Полученную смесь смешать с опарой, постепенно всыпать оставшуюся муку, влить масло и замесить мягкое, эластичное тесто. Прикрыть его салфеткой и поместить в теплое место для подъема. Затем выложить на посыпанную мукой рабочую поверхность и раскатать 2 лепешки по диаметру чаши мультиварки. На одну лепешку положить тертый сулугуни, накрыть второй лепешкой и защипнуть края. В центре пирога сверху сделать небольшое отверстие. Выложить пирог в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. Затем пирог осторожно перевернуть и выпекать еще 15 минут. По окончании приготовления вынуть пирог из чаши, переложить на блюдо, обильно смазать сливочным маслом и подать на стол. В качестве начинки для осетинского пирога можно использовать не только сыр, но и другие продукты: картофель, мясо, фасоль, капусту, тыкву. Пирог получится еще вкуснее и ароматнее, если добавить в начинку мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы, укропа.

Пирог с семгой

Что понадобится: *2 яйца, 1 стакан кефира, 1½ стакана муки, 1 пакетик разрыхлителя, соль*

Для начинки: 100 г слабосоленой семги, 50 г сыра, зелень

Как приготовить:

В муку добавить разрыхлитель, перемешать. Взбить яйца с кефиром, добавить соль. Постепенно всыпать муку, постоянно перемешивая. Довести смесь до консистенции немного гуще, чем для приготовления оладий. Для начинки семгу и сыр нарезать кубиками, зелень мелко нарубить. Рыбу, сыр и зелень добавить в тесто и тщательно перемешать. Форму в мультиварке смазать сливочным маслом, выложить приготовленное тесто с начинкой. Установить режим «Пирог» и выпекать до окончания режима. После этого осторожно перевернуть пирог и продолжать готовить еще 15 минут. Готовность пирога проверить с помощью деревянной палочки.

Пирог из лаваша с фаршем

Что понадобится: *1 лист лаваша, 500 г мясного фарша, 1 луковица, зелень, 3 яйца, 2 ст. л. кетчупа, 5 ст. л. майонеза, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В фарш добавить рубленую зелень, лук, перец, соль, перемешать. Выложить фарш на лист лаваша и свернуть в рулет. Смешать кетчуп, майонез и яйца, взбить до однородности. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее рулет, свернуть его «улиткой», залить приготовленной смесью и закрыть крышку мультиварки. Готовить в режиме «Выпечка» 55 минут. Затем пирог перевернуть и готовить еще 20 минут. Пирог можно подавать как теплым, так и холодным.

Творожный пирог с рыбой

Что понадобится: *200 г творога, 2 яйца, 4 ст. л. растительного масла, 2 стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. сахара, соль*

Для начинки: 1 банка рыбных консервов, 1 морковь, 1 луковица, зелень укропа

Для заливки: ½ стакана сметаны, 1 яйцо, смесь перцев

Как приготовить:

Пшеничную муку просеять с разрыхлителем. Творог выложить в миску и тщательно размять вилкой (или протереть через сито). Смешать творог с яйцами, растительным маслом, сахаром и щепоткой соли. В творожную массу постепенно, небольшими порциями, всыпать муку с разрыхлителем. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Для начинки морковь натереть на терке, репчатый лук мелко нарубить. В сковороде разогреть небольшое количество растительного масла, выложить измельченные овощи и, периодически перемешивая, обжарить до полуготовности. Добавить консервированную рыбу и зелень укропа, перемешать. Для заливки яйца слегка взбить, смешать со сметаной и смесью перцев. Чашу мультиварки застелить бумагой для выпекания, смазать маслом. Из теста раскатать пласт толщиной около 5 мм и выложить в подготовленную чашу мультиварки так, чтобы получились бортики высотой 2 см. Выложить на тесто рыбно-овощную начинку и залить сметанной заливкой. Закрыть крышку мультиварки, выбрать режим «Выпечка» и готовить пирог 80 минут. Затем выбрать режим «Подогрев» и выпекать пирог еще в течение 40 минут. По окончании приготовления открыть крышку мультиварки и аккуратно извлечь пирог, потянув за края пекарской бумаги. Переложить пирог на сухое кухонное полотенце или решетку, остудить, разрезать на порционные кусочки и подать на стол.

Пирог с лососем и шпинатом

Что понадобится: *300 г филе лосося, 200 г шпината, 100 г тертого сыра, 3 яйца, 2 стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, ½ стакана молока, 5 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Шпинат обжарить в сливочном масле приблизительно 5 минут. Филе лосося нарезать кубиками, обжарить отдельно, посолить, поперчить. В миске тщательно взбить яйца, влить растительное масло и молоко. Добавить лосося, шпинат, тертый сыр, всыпать муку и разрыхлитель. Вылить полученную смесь в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, установить режим «Выпечка» и готовить приблизительно 1 час. Пирог можно подавать как горячим, так и холодным.

Пирог из кабачков с брынзой

Что понадобится: *2 кабачка, 250 г брынзы, 3 яйца, ½ стакана сметаны, 3 ст. л. растительного масла, 2 стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя теста, 1 ст. л. сахара, соль*

Как приготовить:

Брынзу натереть на крупной терке. Добавить яйца, соль, сахар и сметану, хорошо перемешать. Кабачки очистить, натереть на средней терке, отжать сок. Кабачки положить в тесто. Всыпать муку, добавить разрыхлитель, тщательно перемешать. Смазать чашу мультиварки растительным маслом и выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 70 минут. Затем оставить в режиме «Подогрев» на 20 минут. Открыть крышку, перевернуть пирог и готовить в режиме «Выпечка» еще 15 минут. Затем установить режим «Подогрев» на 15–20 минут. Вынуть пирог из мультиварки и разрезать на порционные кусочки.

Быстрый рыбный пирог

Что понадобится: *1 стакан кефира, 1 стакан майонеза, 3 яйца, 2½ стакана муки, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. соли, сливочное масло*

Для начинки: 250 г отварной рыбы или рыбных консервов, 2 отварных яйца, 1 отварная морковь, 2 луковицы, 200 г тертого сыра, зелень

Как приготовить:

Для начинки лук и зелень мелко нарубить. Добавить тертую морковь, рубленые яйца и нарезанную отварную рыбу (рыбные консервы размять вилкой), перемешать. Для теста в кефир добавить соль, яйца, майонез и соду, тщательно перемешать (можно с помощью миксера). Всыпать муку и замесить жидкое тесто, как на оладьи. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, слегка посыпать мукой. Влить часть теста, выложить начинку, посыпать тертым сыром и залить оставшимся тестом. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. Готовый пирог вынуть из мультиварки и дать немного остыть.

Пирог с квашеной капустой

Что понадобится: *1 стакан кефира, 1 яйцо, 1½ –2 стакана муки, ½ ч. л. соды, 1 ч. л. сахара, соль*

Для начинки: 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 луковица, растительное масло

Как приготовить:

Капусту при необходимости промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Очистить лук, промыть и измельчить. Морковь вымыть, очистить и натереть на средней терке. Включить мультиварку в режим «Жаренье» и 10–15 минут пассеровать на растительном масле лук с морковью. Добавить капусту и готовить в режиме «Тушение» 30 минут. Для теста взбить миксером яйца с щепоткой соли и сахаром. Добавить кефир и соду, смешать. Постепенно всыпать просеянную муку и замесить тесто. Оно должно получиться такой консистенции, как для кексов. Форму мультиварки смазать растительным маслом, вылить половину теста, выложить тушеную капусту и залить оставшимся тестом. Готовить в режиме «Выпечка» 90 минут. По окончании приготовления открыть крышку и дать возможность пирогу немного остыть. Затем вынуть, переложить на блюдо и подать на стол.

Пирог с капустой

Что понадобится: *500 г белокочанной капусты, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, ½ стакана сметаны, 50 г майонеза, 1–1½ стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, соль*

Как приготовить:

Капусту мелко нашинковать, немного помять, чтобы она пустила сок и стала мягкой. Лук мелко нарезать. В чашу

мультиварки положить сливочное масло, обжарить лук в режиме «Выпечка» 10 минут. Затем добавить капусту, готовить, перемешивая, 20 минут, посолить. Для теста взбить миксером яйца, добавить сметану, майонез, разрыхлитель и муку. Тесто должно получиться консистенции густой сметаны. На дно мультиварки, смазанной сливочным маслом, влить половину теста, выложить начинку из капусты и залить оставшимся тестом. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. Чтобы пирог подрумянился и с другой стороны, его можно аккуратно перевернуть и выпекать еще 20 минут.

Мясной пирог с яйцами

Что понадобится: *500 г мясного фарша, зелень петрушки, 3 отварных яйца, 1 сырое яйцо, 100 г тертого сыра, 2 ломтика белого хлеба, 4 ст. л. молока, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Мясной фарш посолить, поперчить, вбить 1 сырое яйцо, добавить размоченный в молоке хлеб, тщательно перемешать. Для начинки отварные яйца мелко нарубить, добавить тертый сыр и рубленую зелень петрушки. Смазать кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложить половину мясного фарша, сделав небольшие бортики. Выложить начинку, разровнять, сверху положить кусочки сливочного масла. Выложить вторую половину фарша, разровнять. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

УЖИНЫ

Закуски

Яйца «а-ля Кокот»

Что понадобится: *3 яйца, 1 ч. л. сметаны или сливок, 1 ч. л. томатного кетчупа, соль, специи*

Как приготовить:

Яйца разбить в керамические или силиконовые формочки, в которых их можно подать. Посолить. В одну формочку с яйцом добавить 1 ч. л. сметаны, в другую – специи, в третью – томатную пасту. Поместить в мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 10–15 минут. Вместо формочек можно использовать обыкновенную пищевую фольгу, предварительно сложив ее в виде формочек.

Пирог из лаваша с курицей

Что понадобится: *300 г куриного филе, 1 лист тонкого лаваша, 1 картофелина, 1 помидор, 1 луковица, 50 г сыра, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Для соуса: 2 яйца, 1 стакан сметаны, соль

Как приготовить:

Смазать чашу мультиварки растительным маслом, выложить в нее лист лаваша так, чтобы его края свисали из формы наружу. На лаваш выложить слоем нарезанное куриное филе, измельченный репчатый лук, ломтики картофеля и кружочки помидоров. Посолить и поперчить по вкусу, посыпать тертым сыром, накрыть начинку свободными краями лаваша. Для соуса яйца взбить с небольшим количеством соли, добавить сметану, тщательно перемешать до однородности. Залить пирог приготовленным соусом. На поверхности сделать несколько проколов вилкой. Закрыть крышку мультиварки, установить режим «Выпечка» и готовить пирог в течение 1 часа. После звукового сигнала открыть крышку, дать пирогу немного остыть, после чего аккуратно извлечь из чаши, переложить на блюдо и подать на стол.

Кабачковая икра

Что понадобится: *2 кабачка, 2 моркови, 1 болгарский перец, 1*

луковица, 2–3 зубчика чеснока, зелень укропа, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, щепотка сахара, соль

Как приготовить:

В чашу мультиварки влить растительное масло, положить мелко нарезанный лук и тертую морковь, готовить в режиме «Выпечка» 20 минут. Кабачки и перец нарезать кубиками. Выложить в мультиварку, добавить томатную пасту, соль и сахар, готовить еще 20 минут в режиме «Выпечка». Затем включить режим «Тушение» на 1 час. За 10 минут до окончания приготовления добавить пропущенный через пресс чеснок и зелень укропа. Готовые овощи переложить в блендер и измельчить в пюре.

Кабачковая икра с острым перцем

Что понадобится: *500 г кабачков, 1 болгарский перец, 2 моркови, 2 луковицы, ½ стручка острого перца, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л сахара, 1 ч. л. соли*

Как приготовить:

Кабачки вымыть, обсушить и нарезать мелкими кубиками. Морковь и репчатый лук очистить, также нарезать мелкими кубиками. Болгарский и острый перец вымыть, обсушить, удалить плодоножки и семена. Болгарский перец нарезать маленькими квадратиками, острый перец мелко нарубить. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить морковь и репчатый лук. Включить мультиварку в режим «Выпечка» и, периодически перемешивая, обжарить овощи в течение 20 минут. Добавить кабачки, болгарский и острый перец, перемешать и готовить 20 минут. Добавить томатную пасту, сахар и соль, перемешать. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. Затем переложить горячую кабачковую икру в миску и измельчить блендером до пюреобразного состояния. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Икра из баклажанов

Что понадобится: *2 баклажана, 2 болгарских перца, 2 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, ½ ч. л. майорана, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Баклажаны вымыть, нарезать маленькими кубиками, поместить в миску, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. Затем промыть под проточной водой и обсушить. Болгарский перец и лук мелко нарезать. Баклажаны, болгарский перец и репчатый лук поместить в чашу мультиварки, влить немного воды. Количество воды зависит от того, насколько сочные овощи и икру какой густоты вы желаете получить. Закрыть крышку мультиварки, выбрать режим «Варка на пару» и готовить овощи в течение 20–25 минут. Затем добавить протертые помидоры, измельченный чеснок, майоран, перец и соль по вкусу. Перемешать икру. Снова закрыть крышку мультиварки, выбрать режим «Мультиповар» и продолжать готовить икру 10 минут. После звукового сигнала открыть мультиварку, аккуратно переложить икру в салатник и подать на стол. Чтобы вкус и цвет икры был более насыщенным, можно добавить тертую морковь.

Ленивые голубцы

Что понадобится: *300 г мясного фарша, 1 стакан риса, ⅓ кочана капусты, 2 моркови, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. кетчупа, 1 ч. л. приправы (сушеной петрушки или укропа), молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Включить мультиварку в режиме «Выпечка», влить растительное масло, положить фарш и готовить около 15 минут. Добавить нарезанный лук и тертую морковь, жарить, перемешивая около 15 минут. Затем всыпать промытый рис, положить нашинкованную капусту, добавить соль, перец, приправу и кетчуп, влить немного кипящей воды (примерно 1½ стакана), перемешать. Готовить в режиме «Плов» около 40 минут.

Квашеная капуста с фасолью

Что понадобится: *500 г белой фасоли, 1 кг квашеной капусты, 1 луковица, 2 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Фасоль предварительно замочить в воде на ночь. Затем отварить до мягкости, в конце варки посолить. Отварную фасоль размять вилкой в пюре. Квашеную капусту тщательно промыть под проточной водой, нашинковать. Положить в чашу мультиварки, добавить немного воды, лук, лавровый лист,

душистый перец и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Когда капуста будет мягкой, удалить лавровый лист, душистый перец и добавить пюре из фасоли. Перемешать и продолжать готовить 10 минут, чтобы фасоль прогрелась. Приправить солью, перцем.

Фаршированный перец

Что понадобится: *6 болгарских перцев, 200 г мясного фарша, 5 ст. л. риса, 4 помидора, 1 луковица, зелень, 1 стакан овощного бульона, 2–3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Отварить рис в подсоленной воде до полуготовности. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать и тушить вместе с луком 5–10 минут. Мясной фарш соединить с рисом и тушеными овощами, добавить соль, перец, зелень и тщательно перемешать. Перец очистить, промыть и наполнить приготовленной начинкой. Уложить перец в мультиварку, залить бульоном и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Картофель по-гречески

Что понадобится: *1–1,5 кг картофеля, 1½ стакана мелко нарезанных помидоров, ¾ стакана маслин без косточек, 2 зубчика чеснока, ⅓ стакана оливкового масла, 1 ч. л. сушеного орегано, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Картофель очистить, промыть и нарезать крупными кубиками. В режиме «Выпечка» прогреть оливковое масло, выложить картофель и готовить 10 минут. Добавить измельченный чеснок, маслины и продолжать готовить еще 10 минут. Добавить помидоры и орегано. Установить режим «Тушение» и готовить 40 минут. Приправить солью и перцем.

Чили из фасоли

Что понадобится: *2 стакана отварной или консервированной фасоли, 500 г мясного фарша, 1 болгарский перец, 2 помидора, 1 острый перец чили, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень кинзы, петрушки, сметана, растительное масло, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. молотого кумина, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В чаше мультиварки разогреть растительное масло, включить режим «Выпечка». Мясной фарш обжарить, хорошо посолить, поперчить, добавить кумин. Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать, добавить к фаршу, положить томатную пасту, тушить 5 минут. Добавить лук и болгарский перец, жарить 5 минут. Затем положить фасоль, нарезанный острый перец, чеснок, зелень и готовить в режиме «Тушение» 1 час. Подавать со сметаной, посыпав рубленой зеленью.

Лобио

Что понадобится: *2 стакана красной фасоли, 2 помидора, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы или укропа, растительное масло, соль, ½ ч. л. молотого перца чили*

Как приготовить:

Фасоль промыть, замочить в воде на ночь. Затем положить в мультиварку, залить холодной водой, чтобы она покрывала фасоль на 6–7 см. Мелкую фасоль готовить в режиме «Тушение» 1 час, крупную – 1,5 часа. Не солить. Лук нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить помидоры, тушить все вместе до готовности. При желании добавить хмели-сунели по вкусу. Выложить овощи в мультиварку к фасоли, закрыть и тушить 30 минут. Затем посолить, добавить перец чили, рубленую зелень и измельченный чеснок, готовить еще 10 минут.

Баклажаны в сметане

Что понадобится: *2 баклажана, 2 моркови, 1 луковица, 1 стакан сметаны, соль, специи, растительное масло*

Как приготовить:

Баклажаны нарезать крупными кусками, посолить и поставить в холодильник на 15 минут. Морковь натереть на крупной терке. Мелко нарезать лук, смешать его с морковью и обжарить в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 15 минут при открытой крышке. К моркови с луком добавить баклажаны, специи, положить сметану и тщательно перемешать. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. Несколько раз перемешать. Блюдо можно подавать как теплым, так и холодным.

Свинина с картофелем

Что понадобится: *500 г свинины, 5 картофелин, 1 луковица, растительное масло, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Свинину нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами. Влить в чашу мультиварки растительное масло, положить лук со свининой и обжарить в режиме «Выпечка» в течение 20 минут. Выложить картофель, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, влить немного воды. Готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Картофель с сыром

Что понадобится: *7–8 картофелин, 50 г тертого сыра, 2 ст. л. растительного масла, ½ ч. л. чесночного порошка, 1 ч. л. прованских трав, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками. Перемешать в чаше мультиварки с растительным маслом, солью, перцем, чесночным порошком и пряными травами. Сверху посыпать тертым сыром и включить режим «Выпечка» на 1 час. Перемешать картофель 2 раза через каждые 20 минут.

Картофель жареный

Что понадобится: *5 картофелин, 2 ст. л. сливочного масла, соль, молотый черный перец, 2 зубчика чеснока, зелень укропа*

Как приготовить:

Картофель нарезать соломкой или тонкими ломтиками. В чашу мультиварки добавить сливочное масло и положить картофель. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут, время от времени перемешивая. Добавить соль, перец, измельченные чеснок и укроп. Тщательно перемешать, закрыть крышку и готовить еще 10 минут.

Жареный картофель с грибами

Что понадобится: *6 картофелин, 300 г вешенок, 1 луковица, 3 ст. л. сливочного масла, соль, молотый черный перец, зелень укропа*

Как приготовить:

Нарезать лук и грибы. Положить сливочное масло в чашу мультиварки и обжарить грибы с луком в режиме «Выпечка»

в течение 20 минут. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками, добавить в чашу. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут, время от времени перемешивая. За 10 минут до конца жаренья открыть крышку, тщательно перемешать, добавить соль, перец и измельченный укроп.

Жареные баклажаны

Что понадобится: *2 баклажана, 5 помидоров, 4 зубчика чеснока, ½ пучка укропа или петрушки, 100 г сыра, 5 ст. л. растительного масла, ½ стакана муки, соль*

Как приготовить:

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, посолить, обвалять в муке. Выложить в чашу мультиварки с разогретым растительным маслом и обжарить в режиме «Выпечка» с двух сторон при открытой крышке. Сыр натереть, добавить измельченный чеснок и зелень, тщательно перемешать. Горячие кружочки баклажана посыпать сырной смесью, сверху положить кружочек помидора и закрепить шпажкой.

Азу

Что понадобится: *500 г говяжьей вырезки, 5–6 картофелин, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, растительное масло, 2 ст. л. томатной пасты, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

В кастрюльку мультиварки влить растительное масло, положить мелко нарезанное мясо и лук. Готовить, перемешивая время от времени, в режиме «Выпечка» 40 минут. За 10 минут до окончания режима добавить томатную пасту и нарезанные соломкой огурцы. Картофель нарезать кубиками, добавить в чашу мультиварки, влить около 1 стакана воды, добавить соль, перец, лавровый лист и пропущенный через пресс чеснок. Готовить в режиме «Тушение» 1 час. Готовое блюдо посыпать свежей петрушкой.

Жаркое из картофеля с грибами и фаршем

Что понадобится: *300 г мясного фарша, 150 г грибов, 5 картофелин, 1 луковица, зелень петрушки, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Лук и грибы мелко нарезать. Положить в кастрюльку мультиварки сливочное масло, добавить лук и грибы. Обжарить в режиме «Выпечка» 15 минут. Добавить мясной фарш, готовить 15 минут. Положить нарезанный картофель, соль, перец, зелень петрушки, лавровый лист и сметану, тщательно перемешать. Влить ½ стакана воды и готовить в режиме «Молочная каша» около 1 часа. Можно приготовить в режиме «Выпечка» – в этом случае будет достаточно 40 минут.

Рагу из картофеля с тушенкой

Что понадобится: *1 банка говяжьей тушенки, 5 картофелин, 3 соленых огурца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, 1 лавровый лист, зелень петрушки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Вынуть из банки тушенку. Жир переложить в кастрюльку мультиварки, добавить мелко нарезанный лук. Готовить в режиме «Выпечка» 15 минут. Добавить нарезанные соломкой огурцы, жарить около 10 минут. Положить нарезанный кубиками картофель. Томатную пасту развести в 1 стакане воды, добавить муку, перемешать до однородного состояния. Залить картофель, добавить лавровый лист, соль и перец. Готовить в режиме «Тушение» 45 минут. После звукового сигнала открыть крышку, добавить мелко нарезанную петрушку, пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Включить режим «Подогрев» на 10 минут.

Картофель с печенкой

Что понадобится: *500 г печенки, 5 картофелин, 1 луковица, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, мука для панировки, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Печенку нарезать кубиками, посолить, поперчить и обвалять в муке. Мелко нарезать лук. В мультиварку добавить сливочное масло, лук и готовить в режиме «Выпечка» 10 минут. Добавить печенку, готовить 20 минут. Посолить, поперчить, положить сметану, лавровый лист и нарезанный кубиками картофель. Перемешать, готовить в режиме «Плов» или «Тушение» 1–1,5 часа (до готовности картофеля).

Картофель по-шведски

Что понадобится: *10–15 картофелин, 50 г тертого сыра, майонез, 2 ст. л. сливочного масла, приправа для картофеля, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Картофель очистить, сделать в нем глубокие разрезы, не дорезая до конца. Форму мультиварки смазать сливочным маслом, выложить картофель, смазать майонезом, посыпать солью, перцем и приправой для картофеля. На каждую картофелину положить кусочек масла и посыпать тертым сыром. Крышку закрыть. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. После сигнала открыть крышку и перевернуть картофель зажаренной стороной вверх. Включить программу «Выпечка» еще на 20 минут.

Картофель с грибами

Что понадобится: *250 г грибов, 3 картофелины, 1 луковица, 1 стакан молока, ½ стакана воды, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, соль, перец горошком, лавровый лист*

Как приготовить:

В мультиварку положить сливочное масло, добавить лук, обжарить в режиме «Выпечка» в течение 15 минут. Добавить нарезанный картофель и грибы, перемешать, влить ½ стакана воды и смесь молока с мукой. Посолить, приправить перцем, добавить лавровый лист. Установить режим «Тушение» и готовить около 45 минут.

Картофель с курицей

Что понадобится: *300 г куриного мяса, 3 картофелины, 3 ст. л. сметаны, растительное масло, соль, молотый черный перец, зелень укропа*

Как приготовить:

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и уложить в мультиварку, добавить растительное масло, посолить, поперчить. Включить режим «Выпечка» и готовить около 20 минут. Картофель нарезать крупными кубиками, положить к мясу, перемешать. Добавить сметану, соль, перец. Включить режим «Тушение» и готовить 40 минут. По окончании приготовления добавить измельченный укроп, перемешать.

Тушеная капуста

Что понадобится: *500–600 г капусты, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 2–3 ст. л. томатной пасты, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Включить мультиварку в режиме «Выпечка», влить растительное масло. Добавить нарезанный лук, чеснок и готовить 3 минуты, перемешивая время от времени. Выложить нашинкованную капусту, посолить, поперчить, закрыть крышку и готовить 20 минут, перемешивая. Добавить томатную пасту, перемешать и готовить в режиме «Тушение» 30 минут.

Тушеная квашеная капуста с копчеными колбасками

Что понадобится: *600 г квашеной капусты, 200 г копченых колбасок, 1 луковица, растительное масло, 1 лавровый лист, ½ ч. л. тмина, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Квашеную капусту хорошо промыть, затем отжать и нарезать. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить лук и колбаски. Обжарить в режиме «Выпечка» 10 минут, перемешивая. Затем положить капусту, добавить тмин, лавровый лист, соль и перец. Включить режим «Плов» и готовить до его окончания.

Тушеная капуста с картофелем

Что понадобится: *300 г отварной говядины, 500 г капусты, 3–4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 лавровый лист, соль, молотый черный перец, зелень петрушки*

Как приготовить:

Капусту тонко нашинковать, хорошо помять руками, чтобы пустила сок. Включить мультиварку в режиме «Выпечка». Добавить сливочное масло, положить нарезанный лук, обжарить 10 минут. Добавить тертую морковь, жарить еще 10 минут. Добавить томатную пасту, тщательно перемешать, готовить 5 минут. Положить капусту, нарезанный картофель, нарезанное мясо, измельченную зелень, соль, перец и лавровый лист. Закрыть крышку и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа.

Индейка с кабачками

Что понадобится: *500 г филе индейки, 2 кабачка, 150 г шампиньонов, 1 луковица, соль, молотый черный перец, 2 ст. л. растительного масла*

Как приготовить:

Кабачки очистить, нарезать кубиками. В мультиварку влить растительное масло. В режиме «Выпечка» обжарить в течение 10 минут нарезанные лук и грибы. Затем добавить кабачки, перемешать и готовить еще 5 минут. Филе индейки нарезать кубиками, добавить к овощам, посолить, поперчить. Включить режим «Тушение», готовить 40 минут. По желанию в конце приготовления можно добавить сметану.

Запеканки

Запеканка из цветной капусты

Что понадобится: *450 г цветной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 150 г тертого сыра, сметана, майонез, сливочное масло, соль, молотый черный перец*

Как приготовить:

Цветную капусту разобрать на соцветия. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом и выложить цветную капусту, морковь и лук, посолить и поперчить. Смешать майонез со сметаной в равных пропорциях, залить овощи в мультиварке. Сверху выложить кусочки сливочного масла, посыпать тертым сыром. Закрыть крышку мультиварки и установить режим «Выпечка». Готовить около 30–40 минут. Готовую запеканку лопаткой разделить на порционные кусочки и подать на стол.

Запеканка со шпинатом

Что понадобится: *100 г шпината, 250 г мягкого сыра, 150 г твердого сыра, 3 яйца, 1 стакан нежирной сметаны, 2 стакана жирной сметаны, 3 ст. л. муки, растительное масло, соль*

Как приготовить:

Листья шпината обдать кипятком, обсушить. Смешать яйца, сметану разной жирности, мягкий сыр, муку и тертый твердый сыр. В массу добавить шпинат, не разрезая его, немного посолить. Вылить смесь в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, установить режим «Выпечка» и готовить 40 минут. По окончании приготовления не вынимать запеканку из чаши, а дать остыть.

Запеканка из кабачков

Что понадобится: *2 кабачка, 2 зубчика чеснока, зелень, 3 яйца, 100 г сыра, ⅓ стакана кефира, ⅓ стакана муки, ½ ч. л. разрыхлителя, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Кабачки натереть на средней или крупной терке. Добавить тертый сыр, чеснок, мелко нашинкованную зелень, яйца, влить кефир и всыпать разрыхлитель, тщательно перемешать. Поперчить, посолить по вкусу, добавить муку и перемешать. Выложить массу в чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, и готовить в режиме «Выпечка» 60 минут. По окончании режима отключить мультиварку и дать запеканке постоять еще 5 минут. Затем осторожно извлечь запеканку, посыпать зеленью и тертым сыром и подать на стол.

Запеканка из картофеля с грибами и мясом

Что понадобится: *600 г мясного фарша, 200 г грибов, 5–6 картофелин, 2 луковицы, 3 яйца, 100 г сыра, ½ стакана сметаны, растительное масло, ½ стакана муки, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

1 луковицу мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Картофель отварить, размять в пюре. Добавить обжаренный лук, яйца, муку, соль и перемешать до однородности. Мелко нарезать вторую луковицу и обжарить до прозрачности. Добавить мясной фарш, жарить около 10 минут, перемешивая. Затем добавить грибы и готовить еще 5 минут. Добавить соль, перец. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить половину картофельного пюре, затем фарш с грибами, смазать сметаной. Выложить оставшееся картофельное пюре, смазать сметаной и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка»

60 минут. По окончании приготовления дать немного остыть, не вынимая из мультиварки.

Запеканка из картофеля с рыбой

Что понадобится: *500 г рыбного филе, 4–5 картофелин, 2 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень укропа, 100 г сыра, ½ стакана сметаны, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить и нарезать тонкими пластинами. Лук нарезать полукольцами, помидоры – кружочками. Сметану смешать с пропущенным через пресс чесноком и мелко нарезанным укропом. В чашу мультиварки выложить слой картофеля, смазать сметанным соусом, посолить и приправить перцем. Затем

выложить рыбу, снова смазать соусом, выложить лук, помидоры, смазать соусом и посыпать тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Рисовая запеканка с мясом

Что понадобится: *400 г мясного фарша, 3 стакана риса, 1 луковица, 2 яйца, 1 стакан сметаны, растительное масло, соль, молотый черный перец*

Как приготовить:

Рис отварить до готовности. Взбить яйца, добавить сметану, перемешать до однородного состояния. Соединить с рисом, посолить и приправить перцем по вкусу. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле до прозрачности. Добавить мясной фарш, жарить, разбивая лопаточкой, до готовности. Добавить соль и перец. Рисовую массу разделить на 2 части. Смазать чашу мультиварки растительным маслом, выложить половину рисовой массы, затем выложить мясной фарш и накрыть оставшейся рисовой массой. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут.

Рисовый пудинг с мясом

Что понадобится: *400 г мясного фарша, 1 стакан риса, 1 луковица, 2 яйца, ½ стакана сметаны, растительное масло, зелень укропа, соль, молотый черный перец*

Как приготовить:

Лук нарезать, обжарить в растительном масле до прозрачности. Взбить яйца, добавить сметану, перемешать до однородности. Добавить сырой рис, мясной фарш, обжаренный лук и влить ½ стакана воды. Добавить соль, перец и мелко нарезанный укроп. Массу выложить в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут. Подавать со свежей зеленью и сметаной.

Рисовая запеканка с ветчиной

Что понадобится: *250 г ветчины, 300 г отварного риса, 3 яйца, 100 г сыра, зелень укропа, зеленый лук, растительное масло, соль, молотый черный перец*

Как приготовить:

Отделить белки от желтков. Желтки взбить в светлую пышную массу, добавить нарезанную ветчину, тертый сыр, измельченные зеленый лук и укроп, перемешать. Отдельно взбить белки, смешать их с рисом, добавить соль и перец. Выложить слой риса в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом. Затем выложить массу из сыра и ветчины с желтками. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Рисовая запеканка с печенкой

Что понадобится: *500 г куриной печенки, 2 стакана отварного риса, 1 морковь, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 2 яйца, 1 стакан молока, майонез, сливочное масло, тертый сыр, соль, специи*

Как приготовить:

Печенку вместе с чесноком и луком измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить тертую морковь, молоко и яйца. Все хорошо перемешать и добавить отварной рис. Посолить, приправить специями по вкусу. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить печеночную массу и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. По окончании приготовления выдержать запеканку 20 минут в режиме «Подогрев». Вынуть при помощи вставки для варки на пару. Верх запеканки смазать майонезом и посыпать тертым сыром.

Гречневая запеканка с творогом

Что понадобится: *1 стакан отварной гречневой крупы, 200 г творога, 2 яйца, ½ стакана сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли*

Как приготовить:

Смешать отварную гречневую крупу, протертый творог, сметану, яйца, сахар и соль. Выложить смесь в мультиварку, смазанную сливочным маслом. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. По окончании приготовления открыть мультиварку и остудить запеканку, не вынимая.

Запеканка из макарон с сыром

Что понадобится: *200 г макарон, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, ½ стакана молока, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Макароны предварительно отварить в подсоленной воде, добавить сливочное масло и пропущенный через пресс чеснок, посолить, поперчить, перемешать. Майонез смешать с молоком и тертым сыром. Выложить макароны в кастрюльку мультиварки, залить сверху соусом из сыра и молока. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Творожная запеканка с яблоками

Что понадобится: *500 г нежирного творога, 1 яблоко, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара*

Как приготовить:

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями. Смешать протертый творог, яйцо, сахар, муку. Яблоко нарезать кубиками, добавить к творожной массе. Выложить тесто в мультиварку, готовить в режиме «Выпечка» 45 минут. Остудить, перевернуть на тарелку румяной корочкой кверху. Вместо яблока можно использовать любые другие фрукты, ягоды или цукаты.

Запеканка из макарон с тушенкой

Что понадобится: *250 г макарон, 1 банка говяжьей тушенки, 1 луковица, 2 яйца, ½ стакана сметаны, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Жир от тушенки положить в кастрюльку мультиварки. Добавить нарезанный лук и обжарить в режиме «Выпечка» 15 минут, перемешивая. Положить тушенку и макароны, посолить, поперчить, перемешать. Залить яйцами, взбитыми со сметаной. Готовить в режиме «Выпечка» еще 30 минут.

Запеканка из макарон

Что понадобится: *500 г мясного фарша, 250 г макарон, 1 луковица, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, растительное масло, молотый черный перец, соль*

Как приготовить:

Макароны предварительно отварить в подсоленной воде. Лук нарезать, обжарить в растительном масле. Мясной фарш смешать с луком, добавить соль и перец. Добавить отварные макароны, слегка взбитые яйца и сметану, аккуратно перемешать. Массу выложить в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Манная запеканка

Что понадобится: *1 стакан манной крупы, 2 яйца, 1 л молока, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли, 100 г ягод и фруктов, миндаль*

Как приготовить:

Молоко довести до кипения, добавить немного соли, сахара и тоненькой струйкой, непрерывно помешивая, всыпать манную крупу Варить в течение 10 минут, помешивая, чтобы не было комочков. Остудить кашу до теплого состояния. Затем добавить сливочное масло. Взбить яйца с сахаром и смешать их с кашей. Добавить немного нарезанных ягод и фруктов. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом, выложить манную смесь. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут. По окончании приготовления остудить запеканку, нарезать ее квадратиками и украсить миндалем.

Творожная запеканка с ягодами

Что понадобится: *400 г творога, 200 г замороженных ягод (вишня, малина, черника), 3 яйца, 3 ст. л. манной крупы, 1 пакетик ванилина, ½ ч. л. соды, 1 ч. л. лимонной цедры, 1 ст. л. сливочного масла, ½ стакана сахара, щепотка соли*

Как приготовить:

Миксером взбить яйца с сахаром и щепоткой соли в пышную светлую массу. Добавить протертый творог, перемешать. Добавить манную крупу, ваниль, цедру и соду, оставить на 10 минут. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить творожную массу, сверху выложить ягоды. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Низкокалорийная творожная запеканка

Что понадобится: *400 г обезжиренного творога, 2 яйца, ½*

стакана манной крупы, 1 стакан кефира, ½ ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. ванильного сахара, ½ стакана сахара, ½ ч. л. соли, сливочное масло

Как приготовить:

Творог протереть через сито. Яйца взбить 1–2 минуты блендером до образования однородной массы. В яйца добавить сахар, взбить еще раз. Влить яйца с сахаром в творог, добавить манную крупу, кефир, ванильный сахар, соль и разрыхлитель. Перемешать до однородности. Тесто должно получиться жидким. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Выложить тесто, разровнять поверхность ложкой, закрыть мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 45 минут. С помощью емкости для приготовления на пару перевернуть запеканку и дать постоять 10 минут, пока не остынет. Подавать можно с йогуртом, сметаной или сгущенным молоком, добавив несколько свежих ягод и грецких орехов.

Творожная запеканка «Зебра»

Что понадобится: *500 г творога, 3 яйца, 100 г черного шоколада, 3–4 ст. л. картофельного крахмала, ¼ стакана сливок, ¾ стакана сахара, сливочное масло*

Как приготовить:

Протертый творог и яйца перемешать до однородного состояния. Добавить сахар, еще раз перемешать. Нагреть сливки, выложить кусочки шоколада, перемешать. Разделить творожную массу на две равные части. В одну часть добавить шоколадную смесь. В белую часть добавить 1–1½ ст. л. крахмала, в темную – 2–2½ ст. л. крахмала. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и наполнить ее творожной смесью, выкладывая ложкой по очереди белую и темную массы. Готовить в режиме «Выпечка» около 50 минут. В процессе приготовления мультиварку не открывать. По окончании приготовления оставить запеканку в мультиварке на 30–40 минут при закрытой крышке. После этого аккуратно перевернуть запеканку на тарелку и подать на стол.

Творожно-тыквенная запеканка

Что понадобится: *500 г творога, 200 г тыквы, ½ стакана манной крупы, 3 яйца, ½ стакана сметаны, ½ стакана сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, сливочное масло*

Как приготовить:

Тыкву очистить, натереть на мелкой терке. Соединить творог, яичные желтки, сахар, сметану, манную крупу и разрыхлитель, тщательно перемешать. Добавить тертую тыкву. Белки взбить в крепкую пену, аккуратно ввести в творожно-тыквенную массу. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Выложить приготовленную массу. Готовить в режиме «Выпечка» 50–60 минут. Затем включить режим «Подогрев» на 50 минут, после чего выключить мультиварку и не открывать крышку еще 10 минут. Оставить запеканку в мультиварке до полного остывания, потом извлечь с помощью поддона для варки на пару.

Творожная запеканка с макаронами

Что понадобится: *300 г творога, 300 г макарон, 2 яйца, ½ стакана сахара, ванилин, корица, сливочное масло*

Как приготовить:

Макароны отварить до полуготовности. Смешать протертый творог, яйца, сахар, ванилин, корицу.

Если творог слишком сухой, добавить 2 ст. л. сметаны. Добавить отварные макароны, аккуратно перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить приготовленную массу, поверхность разровнять. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Морковно-творожная запеканка

Что понадобится: *500 г творога, 2 стакана тертой моркови, 4 ст. л. манной крупы, 4 яйца, 4 ст. л. сметаны, 4 ст. л. кокосовой стружки, 4 ст. л. сахара, растительное масло*

Как приготовить:

Взбить яйца, добавить сахар и манную крупу, тщательно перемешать. Натереть морковь на терке. Соединить яичную смесь с морковью, протертым творогом, сметаной и кокосовой стружкой. Смазать дно и стенки мультиварки растительным маслом и вылить подготовленную смесь. Установить режим «Выпечка» на 80 минут. После отключения программы не открывать мультиварку еще 15 минут, чтобы запеканка настоялась.

Творожная запеканка с хурмой

Что понадобится: *400 г творога, 1 стакан овсяных хлопьев, 2 хурмы, 1 яйцо, 6 стаканов воды, 2 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, соль, сливочное масло, сметана*

Как приготовить:

Хурму очистить от кожуры и удалить косточки. Мякоть нарезать мелкими кусочками и выложить в чашу мультиварки. Залить хурму водой, добавить овсяные хлопья и тщательно перемешать. Установить режим «Молочная каша» и варить хурму с овсяными хлопьями до звукового сигнала. Творог протереть через сито, добавить яйцо, взбитое с сахаром. Готовую овсяную кашу выложить из мультиварки, остудить. Добавить творожную массу, ванильный сахар и соль, тщательно перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить приготовленную массу, поверхность смазать сметаной. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Запеканка из творога со сгущенным молоком

Что понадобится: *500 г творога, 3–4 яйца, ½ банки сгущенного молока, щепотка соли, сливочное масло*

Как приготовить:

Отделить белки от желтков. Белки взбить с щепоткой соли в крепкую пену. Желтки, творог и сгущенное молоко взбить миксером или блендером. Аккуратно соединить взбитые белки с творогом.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее творожную массу. Готовить запеканку в режиме «Выпечка» 60 минут. После сигнала оставить запеканку в выключенной мультиварке примерно на 20–30 минут. Затем аккуратно вынуть запеканку с помощью поддона для варки на пару и переложить на блюдо.

Десерты

Пирог «Равани»

Что понадобится: *100 г манной крупы, 6 яиц, 200 г сливочного масла, 1½ стакана муки, 3 ч. л. разрыхлителя, цедра и сок 1 апельсина, ½ стакана сахара, соль*

Как приготовить:

Муку просеять с разрыхлителем и солью. Белки отделить от желтков. Белки поместить в холодильник. Желтки растереть с мягким маслом и половиной нормы сахара, добавить цедру апельсина. Растирать до получения пены и полного растворения сахара, затем влить апельсиновый сок. Постепенно, небольшими порциями, всыпать муку и манную крупу. Охлажденные белки взбить с оставшимся сахаром. Аккуратно ввести в тесто. Мультиварку смазать сливочным маслом, предварительно прогреть в течение 15 минут. Выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 45–50 минут. После окончания выпекания открыть крышку и оставить пирог в мультиварке до полного остывания.

Пирог с тыквой

Что понадобится: *500 г тыквы, 1 стакан изюма, 30–50 мл коньяка, 2½ стакана муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. меда, цедра и сок 1 апельсина, ⅔ ч. л. корицы, ¼ ч. л. гвоздики, 1 стакан сахара, сливочное масло*

Как приготовить:

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Добавить сахар, коньяк, мед, цедру и сок апельсина, корицу и гвоздику. Массу поставить в микроволновую печь на 1 минуту на полную мощность, чтобы растаял мед и тыква пустила сок (можно нагреть на водяной бане). Небольшими порциями добавить к смеси муку с разрыхлителем и перемешать до однородности. Добавить изюм. Чашу мультиварки смазать маслом и слегка посыпать мукой, вылить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час 10 минут.

Пирог с тыквой и орехами

Что понадобится: *Уз стакана рубленых орехов, 1 стакан*

тертой тыквы, 2 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 ½ стакана муки, IVm. л. разрыхлителя, щепотка мускатного ореха, 1 ч. л. молотой корицы, 1 стакан сахара, 1 ч. л. ванили, ½ ч. л. соли

Как приготовить:

Взбить яйца с сахаром, влить растопленное масло или маргарин, добавить тертую тыкву и ваниль. В другой миске смешать муку, орехи, соль, разрыхлитель, корицу и мускатный орех. Смешать сухие ингредиенты с яично-масляной смесью. Смазать кастрюльку мультиварки сливочным маслом, выложить тесто. Закрыть крышку и готовить в режиме «Выпечка» 1 час 20 минут. Готовность проверить шпажкой. При необходимости довести до готовности в режиме «Подогрев».

Ананасовый пирог

Что понадобится: *300 г консервированных ананасов (кольцами), 3 яйца, 200 г сливочного масла или маргарина, 1½ стакана муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1⅔ стакана сахара, пакетик ванильного сахара*

Как приготовить:

Масло растопить. Добавить сахар, яйца и ванилин, тщательно взбить. Затем постепенно всыпать муку и разрыхлитель, замесить тесто. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, дно посыпать сахаром. Выложить кольца ананаса. Сверху вылить тесто. Выпекать в режиме «Выпечка» 1 час.

Сгущенное молоко

Что понадобится: *1 стакан молока, 1 стакан сахара, 1 стакан сухой молочной смеси типа «Малютка»*

Как приготовить:

Соединить молоко, сахар и сухую смесь и перемешивать до полного растворения сахара (5–7 минут). Поместить в мультиварку и готовить в режиме «Тушение» 1 час.

Пирог с ягодами

Что понадобится: *1 стакан свежих или замороженных ягод, 2 яйца, ½ стакана сладкого йогурта, 3 ст. л. растительного масла, 1½ стакана муки, 2 ч. л. разрыхлителя, цедра и сок ½ лимона, ½*

стакана сахара, ¼ ч. л. соли

Как приготовить:

Смешать в миске сухие ингредиенты: муку, сахар, разрыхлитель и соль. Добавить йогурт, масло, цедру и сок лимона. Затем влить взбитые яйца, перемешать до однородности. Добавить ягоды, осторожно перемешать. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить тесто. Сверху выложить еще немного ягод. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. Готовность проверить зубочисткой. При необходимости увеличить время выпекания или включить режим «Подогрев» на несколько минут.

Апельсиновый пирог

Что понадобится: *2 апельсина, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1½ стакана муки, ½ пакетика разрыхлителя, 1–2 ч. л. апельсиновой цедры, 2 киви для украшения, сливочное масло*

Как приготовить:

Апельсин очистить, нарезать маленькими тонкими ломтиками. Яйца взбить с сахаром, всыпать муку с разрыхлителем. Добавить апельсиновую цедру и ломтики апельсина, аккуратно перемешать. Тесто выложить в мультиварку, смазанную сливочным маслом. Закрыть крышку и готовить в режиме «Выпечка» 80 минут. Перевернуть на тарелку румяной стороной и украсить дольками киви.

Кукурузный пирог

Что понадобится: *1 стакан кукурузной крупы мелкого помола, 3 яйца, 1 стакан кефира, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, ½ ч. л. соды, щепотка соли, цедра ½ лимона, ваниль*

Как приготовить:

Замочить крупу в кефире на 30 минут. Сливочное масло взбить с сахаром, добавить яйца по одному, кефир с крупой, муку, соду, соль. Перемешать все миксером. В конце вмешать цедру и ваниль. Смазать сливочным маслом чашу мультиварки, выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. Готовность проверить зубочисткой. Если нужно, выдержать 20 минут в режиме «Подогрев». Вынуть чашу из мультиварки, дать постоять 5 минут. Потом накрыть чашу большой тарелкой и перевернуть пирог на тарелку румяной стороной вверх.

Ягодный пирог

Что понадобится: *1 стакан малины (или другой ягоды), 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. лимонной цедры, сливочное масло*

Как приготовить:

Взбить яйца с сахаром в светлую пышную массу. Добавить просеянную муку, разрыхлитель и цедру. В последнюю очередь добавить ягоды, перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Шоколадный пирог-торт

Что понадобится: *3 яйца, РА стакана кефира или йогурта, ½ стакана сахара, ½ стакана растительного масла, 3–4 ст. л. какао, ЪVг стакана жуки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. соды*

Как приготовить:

Яйца взбить с сахаром. Добавить масло и кефир, перемешать ложкой. Смешать муку, какао, разрыхлитель и соду, просеять. Соединить сухие и жидкие ингредиенты. Мультиварку включить в режиме «Выпечка» и прогреть в течение 5 минут. Смазать кастрюльку растительным маслом, влить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут. По окончании приготовления пирог оставить в чаше остыть.

Быстрый сладкий пирог

Что понадобится: *2 яйца, 1 стакан ряженки, 3 ст. л. растительного масла, 2 стакана муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 стакан сахара, щепотка ванилина, изюм, орехи*

Как приготовить:

Миксером взбить яйца с сахаром в пышную белую массу. Добавить растительное масло и ряженку. Помешивая, постепенно всыпать разрыхлитель, ванилин и муку. Замесить тесто. Добавить орехи и изюм. Смазать чашу мультиварки растительным маслом. Выложить тесто, сверху положить орехи, немного вдавливая их в тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Пирог с маком в шоколадной глазури

Что понадобится: *3 яйца, 150 г сливочного масла, 1 стакан пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 стакан сахара, 100 г мака*

Для шоколадной глазури: 70 г сливочного масла, 3 ст. л. молока, 3 ст. л. сахара, 3 ч. л. какао

Как приготовить:

Яйца взбить с сахаром. Сливочное масло растопить на водяной бане или в микроволновой печи. Яично-сахарную смесь и растопленное сливочное масло влить в просеянную муку, добавить разрыхлитель, перемешать до однородности. Добавить мак, еще раз хорошо перемешать. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом. Вылить тесто. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час. По окончании приготовления открыть крышку, дать пирогу немного остыть, после чего аккуратно извлечь пирог из чаши и переложить на блюдо. Для приготовления шоколадной глазури растопить сливочное масло, добавить молоко, сахар и какао. Тщательно перемешать, довести смесь до кипения, после чего снять кастрюльку с огня. Готовой глазурью полить маковый пирог и дать застыть.